LE GOÛT DU JAPON
N°6 - Hiver 2005

WASABI



Les meilleurs restaurants japonais quartier par quartier

PARIS
LES NOUVELLES BONNES ADRESSES DE LA CAPITALE

CERAMIQUE
L'ART DE LA TABLE À LA JAPONAISE

EUROPE
WEEK-END NIPPON À LUXEMBOURG

dossier

RAMEN, UDON, SOBA

LE JAPON AL DENTE

SOLEIL LEVANT SUR LA GARONNE
LE GUIDE DU BORDEAUX JAPONAIS





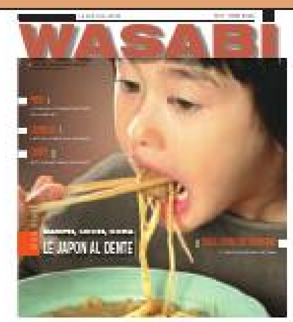
L'ESSENCE MÊME DE LA CUISINE JAPONAISE

- Indispensable aux sauces et aux soupes, cette poudre à base de poissons entre dans l'élaboration de la plupart des plats
- Répondant aux critères de qualité et d'exigence des Japonais, son emballage hermétique est garant d'une excellente conservation



DISPONIBLE CHEZ FOODEX - TÉL. : 01 46 47 44 39 - FAX : 01 46 47 44 44

PAR PATRICK **MANASSON**



Yoi o toshi wo !*

Depuis le succès en France du film « Tampopo » de Juzo Itami, les *ramenyasan* - restaurants de nouilles - ont peu à peu trouvé leur place, à Paris, entre sushi bars et yakitori. Aujourd'hui, on peut déguster non seulement d'excellents *ramen* mais également des *udon* et des *soba*.
Vous ne connaissez pas la différence entre les trois ? Lisez vite notre dossier, page 8, sur le Japon *al dente* et vous deviendrez incollable, sans jeu de mots, sur ces trois grandes familles de pâtes, les plus couramment consommées au Japon.
Dans ce numéro, nous poursuivons notre tour d'Europe des meilleurs restaurants japonais et vous emmenons cette fois au Luxembourg où le « Kamakura », sous la houlette de son propriétaire, Hajime Miyamae, propose une carte extrêmement originale tout en restant dans l'esprit de la grande cuisine de Kyoto. A découvrir lors d'un prochain week-end au Grand-Duché…
A moins que vous ne préfériez faire une escapade à Bordeaux où deux jeunes Français ayant vécu au Japon viennent d'inaugurer le Moshi moshi. Dans un cadre étonnant, le chef (japonais) n'hésite pas à marier les saveurs nippones (algues, poisson cru...) aux produits locaux comme le foie gras. Vos papilles ne vont pas en revenir !
Et si aucune de ces destinations ne vous tente dans un proche avenir, vous pourrez parfaitement satisfaire votre appétit de nouveauté à Paris où, en quelques mois, plusieurs adresses (p.7) se sont ajoutées à notre carnet déjà riche de plus de 300 établissements.
Nous vous rappelons que vous avez la possibilité de lire l'avis des lecteurs et de donner le vôtre sur tous les restaurants de notre liste en vous rendant sur notre site www.wasabi.fr. Vous pouvez même en ajouter de nouveaux…
Enfin, à l'approche des fêtes, vous aurez peut-être envie d'offrir, ou de vous offrir, un joli set de bols ou d'assiettes (p. 15) et de vous lancer vous-même dans la cuisine japonaise. Mariko Ueno, célèbre artiste culinaire, vous propose deux recettes extraites de son livre Wa-Fumi.
L'équipe de Wasabi adresse à tous ses lecteurs ses meilleurs vœux pour 2006.

***Bonne année en japonais**

- PHOTO DE COUVERTURE : Jean-Paul Boyer pour Wasabi
- RÉDACTION : Catherine **Belkhodja**, Nicole **Lesein**, Patrick **Manasson**, Lucie **Moulis**, Elisabeth **Takeuchi**, Mariko **Ueno**, Vincent **Tolédano**.
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Québécor**

WASABI EST UNE PUBLICATION DE L'ASSOCIATION COMME DES VOYAGES,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **info@wasabi.fr**
SITE INTERNET **: www.wasabi.fr**

SOMMAIRE

Pierre Gagnaire à Tokyo



APRÈS ALAIN DUCASSE, JOËL ROBUCHON ET MICHEL BRAS, C'EST AU TOUR DE PIERRE GAGNAIRE D'OUVRIR UN RESTAURANT AU JAPON. CELUI-CI A ÉTÉ INAUGURÉ EN PRÉSENCE DU MAÎTRE LE 29 NOVEMBRE DERNIER

PAR PATRICK **MANASSON**

Souvent sollicité pour ouvrir un restaurant à Tokyo, Pierre Gagnaire avait, jusqu'ici, toujours refusé. S'il a fini par accepter, c'est grâce à l'insistance de son ami, Hiroshi Nakagawa qui a non seulement déniché un lieu magnifique, entre l'immeuble Prada et celui de Cartier à Omote Sando, mais a en plus réuni les financements nécessaires en faisant appel à une dizaine d'amis, tous gastronomes.
C'est aussi parce qu'il a pu confier les rênes du restaurant à Olivier Chaignon qui fut son second à Paris et qui, marié à une japonaise, était ravi de relever le défi.

La salle, à la fois moderne et chaleureuse, a été dessinée par Christian Ghion (Gaia à Paris, c'était déjà lui) et chaque jour, 82 gastronomes nippons pourront se régaler d'une cuisine 3 étoiles pour un prix - pour une fois ! - inférieur à celui de Paris (le menu est à 25 000 yen).
En cette fin novembre 2005, quelques jours après l'inauguration, Pierre Gagnaire évolue comme un danseur au milieu d'une brigade presque entièrement japonaise, prodiguant ici un conseil à un jeune apprenti, répondant à un journaliste tout replaçant une feuille de salade sur une assiette prête à partir en salle, acceptant avec gentillesse de se faire photographier en cuisine avec un couple de clients et trouvant même le temps, en plein milieu du service, de nous parler de son rapport passionnel avec le Japon :
"La cuisine japonaise est une cuisine que j'adore et qui m'émerveille par son ordonnancement incroyable. C'est un tel repos pour l'œil ! Et puis chaque plat est comme un haïku, il raconte une histoire.
Disons que je me suis retrouvé dans cette cuisine plus que je ne l'ai découverte. J'y retrouve tout ce qui me plaît en cuisine : l'idée de légèreté, de clarté, d'élégance… D'ailleurs, en France, j'utilise pas mal d'ingrédients japonais comme le wasabi, le saké, les algues… Mais pas ici, cela n'aurait pas de sens. Vous savez, j'ai commencé à m'intéresser vraiment à mon travail lorsque j'ai compris que la cuisine pouvait devenir l'expression de ma relation aux autres. Ce qui compte, dans notre métier, c'est la sincérité et cela, les Japonais le sentent très bien et très vite ". ■



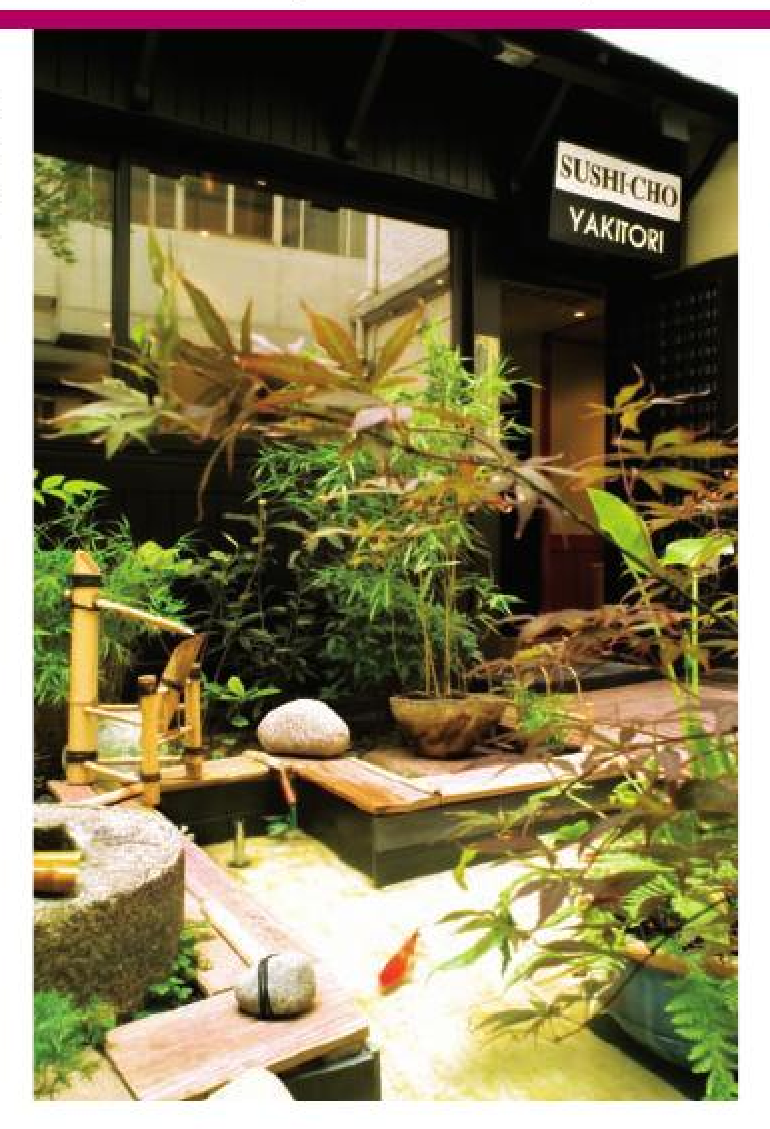






« Pierre Gagnaire à Tokyo », 5-3-2 Minami Aoyama, Minato-ku, Tokyo. Tél. : (03) 54 66 68 00.

Le Yakitori Sushi Cho est le seul restaurant de Paris possédant un jardin japonais.



PRÉCISION

Dans notre numéro 5, nous avons omis de préciser que les photos de plats de sashimi pages 12 et 13 avaient été réalisés au restaurant Bizan. Nous présentons toutes nos excuses à Bizan et en profitons pour recommander à nos lecteurs cette excellente adresse parisienne : **Bizan, 56 rue Sainte Anne, 75002 Paris. 01 42 96 67 76.**

UNE NOUVELLE (BONNE) ADRESSE AUX CHAMPS...

On y allait parfois en sortant du cinéma car le Yakitori Sushi Cho était l'un des seuls japonais « corrects » du quartier des Champs-Elysées. Mais les derniers temps, il faut bien l'avouer, la qualité avait beaucoup baissé et les clients se faisaient de plus en plus rares.

Repris par une nouvelle équipe et rouvert depuis l'été 2005, le restaurant est à nouveau une adresse plus que recommandable : le décor a été refait dans les tons vert et noir, tout comme le joli jardin japonais à l'entrée (redessiné par Bernard Jeannel). Surtout, la carte a été entièrement renouvelée avec de jolies spécialités comme l'aubergine frite avec sauce de miso sucrée (nasudengaku), la daurade simplement grillée au sel et accompagnée d'une purée d'edamame (tai shio yaki) ou encore l'anguille grillée (unajyu). Les puristes choisiront de s'installer au bar à sushi d'où l'on peut voir le chef Hitoshi Saito découper savamment le poisson tout en révisant son japonais... Ils auront le choix entre les classiques (thon gras, St Jacques, seiche, oursin en saison…) ou d'étonnantes créations « californiennes » mélangeant, par exemple, anguille, omelette japonaise et avocat ou encore saumon, crabe, avocat, salade et… mayonnaise.

Visiblement, les nouveaux propriétaires misent sur la qualité et l'anti-conformisme. S'ils continuent sur cette lancée, Yakitori Suchi Cho pourrait vite devenir l'une des meilleures tables japonaises de Paris. ■

Yakitori Suchi Cho, 24 rue Marbeuf 75008 Paris. 01 45 62 30 14. Carte : 30/40 euros.

ET UNE AUTRE AUX HALLES...

Ouvert depuis la rentrée, Wa est sans doute l'un des restaurants japonais les plus surprenants du moment : on est accueilli dans une sorte de long couloir éclairé de néons verts et violets par une équipe de jeunes asiatiques en costume noir (on se croirait dans une version hongkongaise de Men in Black !) qui vous conduisent à votre table comme si vous étiez un chef d'état. Le décor de la salle (immense) est à mi-chemin entre la boîte de nuit (façon karaoke chinois) et le restau branché type Oberkampf. Mais on s'y habitue vite, d'autant que, 4 chefs japonais sont aux commandes et que, côté assiette, c'est un véritable enchantement : pour l'entrée, on hésite entre une salade au tofu, une terrine de homard ou tout simplement un assortiment de sashimis absolument parfait. Les plats, relativement peu nombreux, mêlent agréablement traditions japonaise et française : filet de rascasse grillé au miso et aubergines grillées, carpaccio de bar de ligne à la sauce yuzu, escalope de foie gras poêlée sur riz sushi sauce caramélisée… Ne manquez à aucun prix la crème brûlée au thé vert, très parfumée et peu sucrée, comme au Japon. ■

Wa, 8 rue Coquillère, 75001, Paris. Tel. : 01 40 26 40 01. Menus à partir de 14 euros. Carte : 30/40 euros.

Livre

LE RÉGIME OKINAWA : SECRETS DE LONGÉVITÉ

C'est connu, les habitants d'Okinawa, une île située au sud du Japon, près de Taiwan, ont l'espérance de vie la plus longue du monde et comptent le plus grand nombre de centenaires (33 pour 100.000 habitants contre 12 pour la France). De plus, les maladies cardiaques mais aussi les cancers hormonodépendants (sein, utérus, ovaire, prostate) touchent 80% de moins que dans les pays occidentaux.
De telles différences ont bien entendu intéressé la communauté scientifique qui, depuis plusieurs dizaines d'années, étudie très sérieusement le mode de vie et les habitudes alimentaires des Okinawaïens.



Deux journalistes, Anne Dufour et Laurence Wittner, ont compilé l'ensemble des données disponibles en les agrémentant de conseils de bon sens afin de proposer ce « régime Okinawa » qui vous apportera : moins de cancers, de diabète, de maladies cardio-vasculaires… et moins de kilos. Car l'un des paradoxes de ce régime est qu'il ne limite absolument pas les quantités de nourriture ingérée mais invite à consommer des aliments à faible « densité calorique » tels que la volaille (de préférence à la viande de bœuf ou à la charcuterie), les fruits ou les légumes. Le livre se termine par 50 recettes et menus à la mode d'Okinawa dont la recette ci-dessous est extraite.

Mousse de patates douces

Ingrédients pour 4 personnes :
• 300 g. de patates douces, • 150 g. de tofu soyeux, • 25 cl de lait de soja, • 1 c. à s. de tahin, • 5g. d'agar-agar, • 1 c. à c. de feuilles de thé, • 1 c. à s. de sucre complet, • 1 c. à c. de miel, • 1 c. à moka de vanille liquide.

▮ Portez 70 cl d'eau à ébullition dans le bas d'un cuit-vapeur. Epluchez les patates douces, coupez-les en tranches, placez-les dans le panier du cuit-vapeur, fermez et comptez 12 min. de cuisson.
▮ Pendant ce temps, diluez l'agar-agar dans un peu d'eau tiède. Chauffez le lait de soja (sans le laisser bouillir) avec le sucre et l'agar-agar. Mixez ensuite les patates douces avec ce lait puis répartissez la préparation dans 4 ramequins et réservez au réfrigérateur pendant 1 h.
▮ Mixez à leur tour les feuilles de thé pour les réduire en poudre très fine, puis ajoutez-leur le tofu, le tahin, le miel et la vanille pour obtenir un coulis épais. Servez les mousses démoulées, entourées de ce coulis.

Le Régime Okinawa, par Anne Dufour et Laurence Wittner, ed. Leduc. S. 220p. 16, 90 euros.



DISPARITION D'UN GRAND CHEF

Le 4 novembre dernier, le petit monde de la gastronomie japonaise à Paris apprenait avec consternation le décès brutal de Kiyoshi Kinugawa, l'un des chefs les plus talentueux de la capitale. Associé à son ami Toshimasa Higashiuchi, ancien directeur du Benkay, Kinugawa avait ouvert son restaurant de la rue du Mont-Thabor en 1984. Depuis, il n'avait cessé d'accumuler les éloges et les récompenses et était systématiquement (et fort justement) coté dans les guides comme « le meilleur japonais de Paris ». C'est son second, Mitsuo Miyauchi, qui a été choisi pour poursuivre l'œuvre du Maître.

Kinugawa, 9 rue du Mont-Thabor, 75001 Paris. Tel. : 01 42 60 65 07.



Photos Jean-Paul Boyer

RAMEN-UDON-SOBA

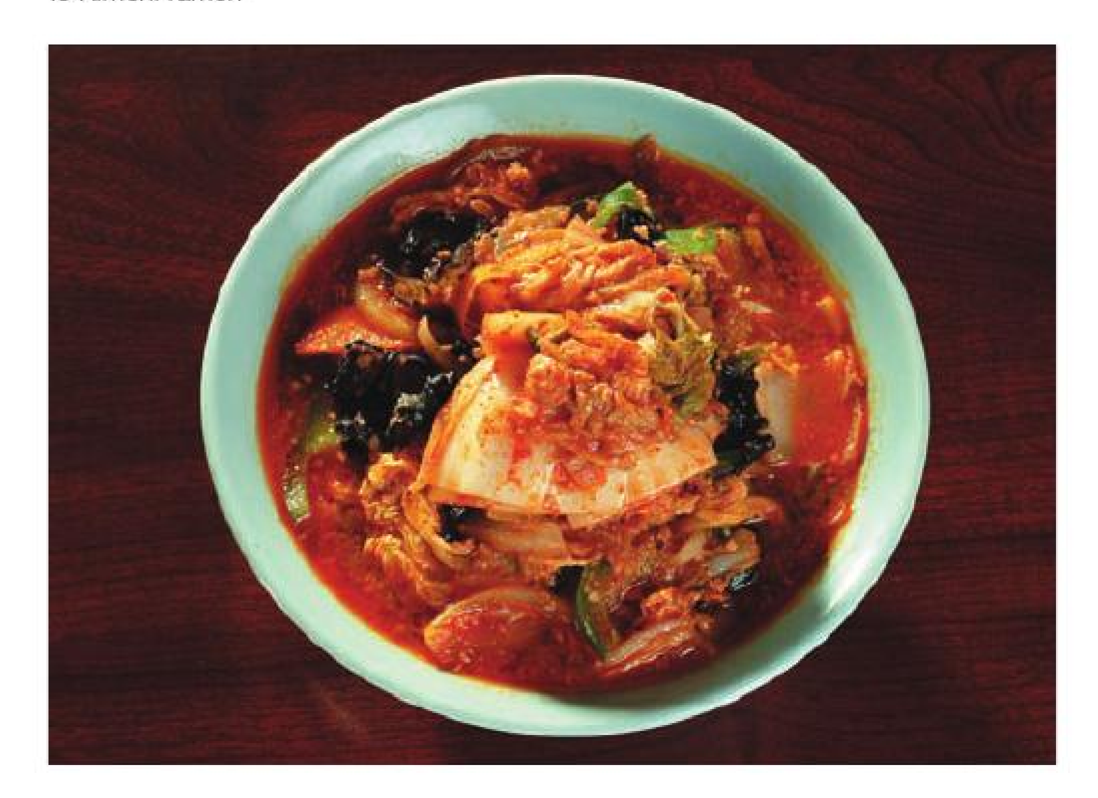
Le Japon al dente

ENTRE LA CHINE, OÙ ELLES ONT ÉTÉ INVENTÉES, ET L'ITALIE OÙ ELLES ONT TROUVÉ LEURS LETTRES DE NOBLESSE, LES PÂTES ONT FAIT UN DÉTOUR PAR LE JAPON OÙ ELLES ONT PRIS, SUIVANT LEUR COMPOSITION, LE NOM DE RAMEN, UDON OU SOBA. PLAT TRÈS POPULAIRE SUR L'ARCHIPEL, ELLES SONT DE PLUS EN PLUS APPRÉCIÉES DES GASTRONOMES PARISIENS

PAR VINCENT **TOLÉDANO**

Il y aurait au Japon quelque 200 000 « ramenya » réalisant un chiffre d'affaires de plus de sept milliards d'euros par an ! Des données toutefois difficiles à vérifier, faute de statistiques officielles. D'autant que les « ramen » (prononcez « la-men ») sont avalées avec le même enthousiasme dans les échoppes populaires que dans les restaurants à la mode. Le journal « Tokyo One Week » leur consacre même une chronique hebdomadaire. Et tous les grands chefs rivalisent d'imagination pour recouvrir d'ingrédients de plus en plus sophistiqués ces nouilles de blé tendre servies dans un bol de bouillon fumant. Plus que d'un plat traditionnel, c'est d'un véritable phénomène de société qu'il s'agit. Qui gagne l'Hexagone avec retard, après avoir triomphé dans l'archipel.

Spécialité de Higuma : le Kimchi ramen

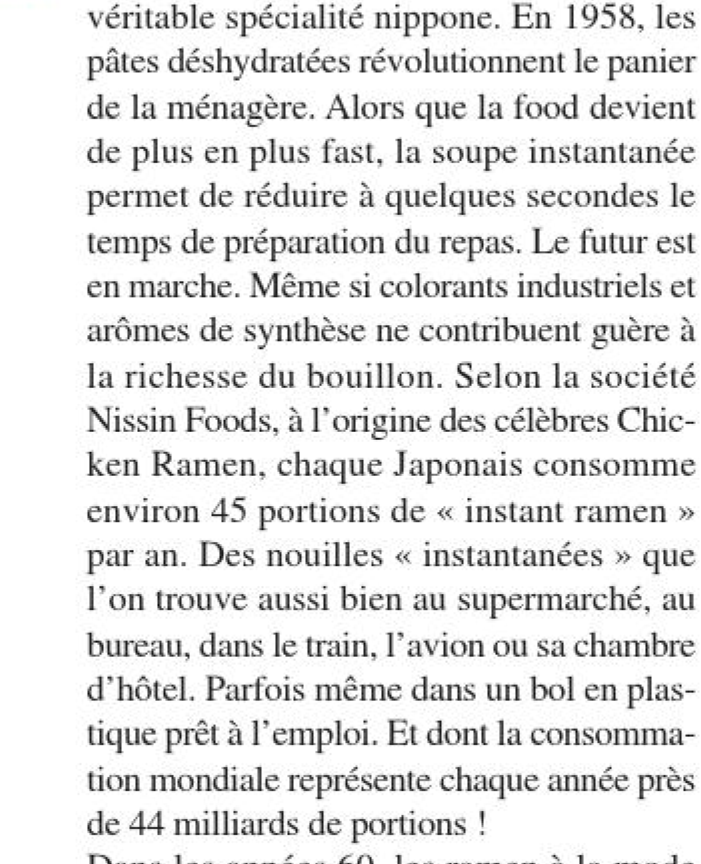


GÉNÉRATION "TAMPOPO"

Au Japon, les ramen sont apparues vers 1870 dans le quartier chinois de Yokohama. Puis elles ont gagné la capitale en 1910, dans le quartier d'Asakusa, où naît le premier restaurant du genre. Après la seconde guerre mondiale, les vendeurs ambulants retour de Chine contribueront à l'essor de

■ A CONSULTER

Sur Internet, signalons en anglais le site personnel d'un fan de ramen (Bon) qui invite les internautes du monde entier à échanger leurs recettes et à communiquer leurs meilleures adresses : **www.worldramen.net**



ce qui est désormais considérée comme une véritable spécialité nippone. En 1958, les pâtes déshydratées révolutionnent le panier de la ménagère. Alors que la food devient de plus en plus fast, la soupe instantanée permet de réduire à quelques secondes le temps de préparation du repas. Le futur est en marche. Même si colorants industriels et arômes de synthèse ne contribuent guère à la richesse du bouillon. Selon la société Nissin Foods, à l'origine des célèbres Chicken Ramen, chaque Japonais consomme environ 45 portions de « instant ramen » par an. Des nouilles « instantanées » que l'on trouve aussi bien au supermarché, au bureau, dans le train, l'avion ou sa chambre d'hôtel. Parfois même dans un bol en plastique prêt à l'emploi. Et dont la consommation mondiale représente chaque année près de 44 milliards de portions !

Dans les années 60, les ramen à la mode de Sapporo dominent le pays. A base de miso, la pâte de soja fermenté, la soupe prend de l'épaisseur et des épices. Puis, dans les années 80, chaque région revendique bientôt sa propre recette. En 1986, le film « Tampopo » (pissenlit en japonais) donne naissance à un nouveau culte et le succès des ramen dans le monde entier devra beaucoup au film de Juzo Itami (1) dont l'épouse, l'actrice Miyamoto Nobuko, joue le rôle d'une patronne d'une modeste gargote prise en mains par deux chauffeurs routiers roublards, Gun et Goro. Sans oublier un yakusa tout de blanc vêtu, qui conjugue gastronomie et sexualité dans cette parodie hilarante des westerns… spaghettis.



Le rayon pâtes chez Kioko à Paris.

MÊME LES GRANDS CHEFS S'Y METTENT

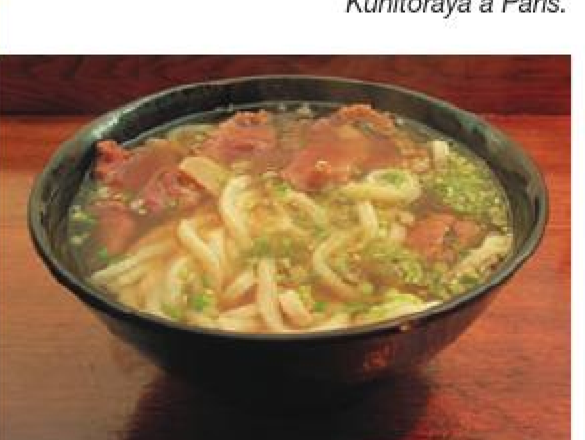
Aujourd'hui, les ramen sont partout. Les chaînes de restauration rapide perpétuent à leur manière la tradition des vendeurs ambulants qui servent à toute heure des bols bon marché. En 2004, en Angleterre, la chaîne Wagamama a vendu près de 300 tonnes de nouilles à ses clients. Dans le sud de la Californie, une chaîne de ramenya a pris le nom de Tampopo. Et à

UN REGARD AMOUREUX

Dans « Tampopo », le film culte de Juzo Itami, Gun lit à Goro le passage d'un livre dont nous reproduisons un extrait :

“ Mange-t-on d'abord la soupe ou d'abord les nouilles ?" demande l'élève au Maître.
"D'abord, tu examines le tout. Avec soin, tu observes le bol et apprécies les condiments, les perles de graisse étincelant à la surface, la brillance des pousses de bambou, les algues qui sombrent peu à peu, les oignons flottant fièrement, et surtout, vedettes incontestables mais modestes : les trois tranches de porc rôti... D'abord, du bout des baguettes, soigneusement tu en caresses la surface. Pour leur exprimer tout ton amour. Puis tu diriges tes baguettes vers le porc. On ne fait que l'effleurer, comme en compatissant... Le saisissant lentement, tu le trempes dans le bouillon, à la droite du bol. Ici, le plus important est de s'excuser auprès du porc en murmurant "A tout à l'heure !". Puis on commence par les nouilles. A cet instant, tout en aspirant les nouilles, tu fixes intensément le porc. Là aussi, un regard amoureux."
Le maître prit une pousse de bambou et mastiqua avec application. Puis il prit une gorgée de nouilles. Tout en mâchant ses nouilles, il reprit une pousse de bambou. Il sirota enfin le bouillon en trois brèves lampées. Se redressant lentement, s'emparant résolument d'une tranche de porc, il la frappa délicatement sur le bord interne du bol.
"Maître, pour quoi faire ?"
"Et bien pour l'égoutter !". ”





Le kamo udon, nouilles au canard, une spécialité de Kunitoraya à Paris.



La lanterne rouge avec le mot ramen, en katakana, est toujours accrochée à l'entrée des restaurants.

Yokohama, les ramen ont même leur musée (voir Wasabi n° 5), qui attire plus de 120 000 visiteurs par an ! Les pâtes ont le vent en poupe. Après les lentilles au foie gras, le chou fleur au caviar ou les topinambours à la truffe, les grands chefs prennent un malin plaisir à jouer avec ce produit simple et bon marché en le parant des plus beaux atours. Signe des temps, le nouveau livre de Guy Martin, le chef trois étoiles du Grand Véfour, s'intitule « Pâtes » (Editions du Chêne) et propose une recette de nouilles japonaises au thé vert…

UN PLAT A CONSOMMER BRUYAMMENT

A Paris, tout a commencé au milieu des années 80, rue Gaillon, en lisière de la rue Sainte-Anne qui allait devenir l'épicentre d'un petit Tokyo sur Seine. Premier du genre, Higuma proposait alors aux touristes japonais ravis de soigner leur mal du pays et aux gastronomes aventureux de découvrir ce plat complet, familial et bon marché : la soupe de nouilles, avec viandes et légumes. Puis Higuma quitte la rue Gaillon pour la rue Sainte-Anne tandis qu'une partie de l'équipe part ouvrir Kintaro, rue Saint-Augustin. Le jeu de mots amusera les japonisants : Kin Taro signifie « le fils costaud en or ». En anglais, un « golden boy », l'idéogramme Kin servant de mascotte à cette adresse très sûre qui permet d'apprécier tous les fondamentaux du genre. A base d'un bouillon de porc et de poulet, la soupe de nouilles se décline en trois grandes familles : *miso* (soja fermenté), *shoyu* (sauce de soja) ou *shio* (sel), les nouilles de blé tendre étant surmontées d'algues (*wakame*), de pousses de bambou (*menma*), de porc rôti (*chashu*) ou de poireau (*negui*). Les pâtes fraîches sont cuites séparément à l'eau bouillante, puis mélangées au bouillon agrémenté selon ses goûts. Et servies le plus souvent accompagnées de raviolis grillés au porc, ail et légumes (gyôza). Toute bonne « ramenya », se doit aussi de proposer du porc pané (tonkatsu), des nouilles sautées et des plats à base de riz et de curry, mais c'est une autre histoire. A défaut de chaînes, comme au Japon, aux Etats-Unis ou en Angleterre, Paris compte de plus en plus d'adresses authentiques, qui servent le plus souvent toute la journée, dimanche compris. Sapporo a désormais trois établissements, le dernier en date ayant remplacé le regretté Aki, rue Daunou. Au début de l'été, Tokyo Lamen a ouvert rue Sainte-Anne, au coin de la rue des Petits Champs. Et Higuma a repris, rue Saint-Honoré, place du Palais Royal, la flamme abandonnée par Osaka, un des premiers restaurants de ramen de la capitale qui avait fermé ses portes. Pour la première fois, les ramen sont servis ici dans une grande salle de restaurant confortable et climatisée, sans vue sur la cuisine ni effluves de bouillon. Mais ce luxe apparent reste sans influence sur les prix, toujours aussi doux : une dizaine d'euros pour un menu « ramen et gyoza ». Plat véritablement populaire, les ramen se ●●●

consomment bruyamment (on dit faire « tsuru tsuru ») ce qui permet de ne pas se brûler. Au Japon, plus on apprécie le plat, on fait de bruit en aspirant les nouilles. Raison de plus pour réserver la dégustation des ramen à une sortie au restaurant, en famille ou avec des amis. A moins d'ouvrir un sachet de pâtes déshydratées, il est en effet inutile de vouloir rivaliser chez soi avec la qualité d'un bouillon qui doit frémir pendant des heures avec des kilos d'os dans d'immenses marmites, chaque ramenya conservant jalousement le secret de sa recette, à la manière du druide Panoramix touillant sa fameuse potion magique.



Le noren rouge est également un signe distinctf des ramenya.

Ce mélange des cultures et des genres fait de l'archipel nippon un véritable melting-pot culinaire, puisque les pâtes et les raviolis viennent de Chine et les currys d'Inde. Avec d'infinies possibilités de déclinaison, selon les régions, les saisons, les goûts.

DES PÂTES POUR LES VOISINS

Mais le Japon est aussi fort d'une tradition plus ancienne, apparue dès le début du 17e siècle, à Edo : le soba. Composée pour l'essentiel de farine de sarrasin mélangée de farine de blé, le soba est une pâte fine riche en vitamines, servie chaude (*kake*) ou froide (*zaru*), avec des ingrédients raffinés tels que des coquilles Saint-Jacques, du magret de canard, des beignets de crevettes ou de légumes (tempura). Le soba, (mot qui, en japonais, signifie aussi « voisinage »), se mange lors du rituel dernier repas de l'année ou pour célébrer l'arrivée de nouveaux voisins. A Saint-Germain des Prés, Yen est le seul restaurant de la capi-


A base de porc, de calamars et de légumes, l'un des bols de ramen servis chez Higuma, à Paris.

TOKYO LAMEN

Si vous êtes amateur de cuisine japonaise authentique, nous vous invitons à essayer ce nouveau restaurant à la fois excellent et très "branché". Sous le regard d'un acteur de kabuki (l'enseigne du restaurant) vous dégusterez les meilleurs ramen de Paris. Tous les ingrédients sont faits maison.



40 rue Sainte-Anne. 75002 Paris. 01 42 61 11 57.

CARNET D'ADRESSES

KINTARO : 24 rue Saint-Augustin, 75002 Paris (01 47 42 13 14). Fermé le dimanche. De 11 h 30 à 22 h. Menus à consulter sur le site Internet http://perso.wanadoo.fr/kintaro.lamen avec des photos de toutes les préparations. Menus à 10 €.

HIGUMA : 32 bis rue Sainte-Anne, 75001 Paris (01 47 03 38 59) et 163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris (01.58.62.49.22). Ouverts tous les jours de 11 h 30 à 22 h 30. Menus à 10 €.

SAPPORO : 37 rue Sainte Anne, 75002 Paris (01 42 60 60 98) et 276 rue Saint-Honoré, 75001 Paris (01 40 15 98 66). Sapporo 3, 2 bis rue Daunou, 75002 Paris (01 42 61 48 38). Ouverts tous les jours. Jusqu'à 22 h (rue Saint Honoré) et 22 h 30 (rue Sainte Anne). Avec de nombreux plats de riz, curry et nouilles sautées. Menus à 10 €.

TOKYO LAMEN : 40 rue Sainte Anne, 75002 Paris (01.42.61.11.57). Ouvert tous les jours de 11 h 30 à 23 h. Menus à 10 €.

YEN : 22 rue Saint Benoît, 75006 Paris (01.45.44.11.18). Ouvert tous les jours sauf dimanche au déjeuner. Jusqu'à 23 h 30. Il est prudent de réserver. 30 € environ.

KUNITORAYA : 39 rue Sainte Anne, 75001 Paris (01.47.03.33.65). Ouvert tous les jours de 11 h 30 à 22 h. Avec un amusant site Internet en français et en japonais à l'adresse www.kunitoraya.com.

tale qui propose des pâtes préparées sur place, à base d'une farine importée du Japon, et coupées à la main par un chef qui officie dans une pièce vitrée ouverte aux regards. La proportion est de 80% de farine de sarrasin et de 20% de farine de blé. A la fin du repas, il ne faut pas oublier de boire l'eau de cuisson du soba froid (seiro ou inaka, au sarrasin complet) qui se mange relevé d'une sauce au wasabi mélangée de rondelles de poireaux. La délicatesse de ses préparations, le cérémonial de son service féminin japonais et la rigueur de son décor dépouillé ont séduit dès l'ouverture une clientèle avide de nouveautés, qui a fait de Yen un lieu à la fois traditionnel et très à la mode. Avec nombre d'artistes, éditeurs, hommes politiques, mannequins et couturiers. Et des prix en conséquence.

OÙ DONT ? CHEZ KUNITORAYA BIEN SÛR !

Enfin, il existe une troisième sorte de pâtes japonaises, surtout répandue dans le sud-ouest de l'archipel : l'udon, à base de farine de blé, d'eau et de sel, qui se distingue par sa couleur blanche, sa forme ronde et son gros calibre. Comme les ramen ou le soba, l'udon se mange de préférence dans un bouillon brûlant, à base de porc, de volaille ou de poisson, accompagné de viandes, de légumes, de beignets de crevettes ou de pâte de soja frit, avec des grains de sésame et de la ciboulette. A l'instar de Yen, il existe une seule adresse parisienne, Kunitoraya, rue Sainte-Anne, la succursale française d'un restaurant du même nom situé dans la région de Shikoku, exclusivement dédié à l'udon. Et qui prépare à la main ses propres nouilles. Face aux cuisiniers derrière le petit bar, ou dans la salle sur deux étages, on se régalera cet hiver d'un curry udon roboratif. Et l'été prochain, d'un zari udon froid servi sur un tapis de bambou. Mais attention au mode d'emploi. Car le udon chaud doit se manger très vite, sinon il gonfle dans le bouillon et perd son « koshi », c'est-à-dire son élasticité et sa flexibilité, qui font toute sa saveur. ■

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les tsukemono

TSUKEMONO : CE QUI A ÉTÉ TREMPÉ... LE TSUKEMONO EST PROBABLEMENT L'UN DES ALIMENTS LES MOINS FACILES À APPRÉCIER EN CUISINE JAPONAISE. ET CE, MALGRÉ LE FORMIDABLE ENGOUEMENT QUE CE CONDIMENT CONNAÎT ACTUELLEMENT AU JAPON.

PAR ELISABETH **TAKEUCHI**

En fait, ce qui rend ces petits légumes aigre-doux si peu appétissants aujourd'hui, ce sont peut-être les colorants artificiels qui en saturent la texture dénotant une production industrielle au goût trafiqué. Prenons l'exemple du gingembre, que l'on sert avec les sushis (jamais avec le sashimi) : il a le plus souvent un goût de savon et une couleur rose fluo, dus à d'obscurs produits chimiques. Il n'est plus qu'une lointaine réminiscence de la recette d'autrefois qui consistait à faire mariner des lamelles de gingembre frais avec du shiso (le perilla frutescens, plante au fort pouvoir colorant rouge). Ces petites feuilles rouges étaient réputées conserver les vitamines et présenter de multiples vertus médicinales.

UN ALIMENT VIVANT

A l'origine, les tsukemono sont donc des assaisonnements médicinaux préparés selon des recettes jalousement gardées, et qui varient selon les régions ou même les familles. La raison pour laquelle ils sont extrêmement bénéfiques à la santé c'est qu'ils s'enrichissent, avec le temps de fermentation, de nouvelles qualités : les vitamines se multiplient, elles renforcent les défenses immunitaires, soulagent les intestins… quand on laisse un produit de la nature (tel que racines, feuilles ou fanes) en présence de bactéries, la biochimie qui en résulte transforme ses propriétés nutritionnelles mais aussi son goût. C'est un aliment vivant. Les Japonais sont friands également de tsukemono obtenus par fermentation avec du son de blé, additionné de piment, de kombu, de sel et d'autres ingrédients, et mélangé à de l'eau bouillie. Ils trempent dans ce mélange toutes sortes de légumes lavés et découpés de façon idoine (la taille aussi influe sur le résultat). Ces petites bouchées mi-acides, mi-salées sont de tous les menus.

Une autre fonction du tsukemono est de conserver les légumes ou les fruits pour en disposer tout au long de l'année d'une façon très pratique : c'est le principe des bocaux ou des conserves et de la lacto-fermentation ; la prune séchée et salée (ume-boshi) en est l'exemple le plus emblématique : colorée également au shiso rouge, le petit fruit acide a fermenté dans le sel à l'abri de l'oxygène, compressé dans des récipients hermétiques.

Pratique, riche de précieux nutriments, le tsukemono est couramment employé par les végétariens pour remplacer la viande. Bref, grâce à tant de vertus, ce discret assaisonnement des grands repas pourrait bien devenir un des éléments clés de notre alimentation future.

Les tsukemono sont servis en fin de repas, avec le riz.



M A R I K O   U E N O

Cuisinière sans frontières

ELLE PARTAGE SON TEMPS ENTRE LE JAPON OÙ ELLE ANIME DES ÉMISSIONS DE CUISINE SUIVIES PAR DES MILLIONS DE FEMMES ET LA FRANCE OÙ ELLE INVENTE, EN PERMANENCE, UNE CUISINE QUI UTILISE LES INGRÉDIENTS DES DEUX PAYS. MARIKO UENO A BIEN VOULU, POUR WASABI, LEVER LE VOILE SUR SA CONCEPTION DU WA-FUMI, LE GOÛT JAPONAIS, ET NOUS OFFRIR EN GUISE DE CADEAU DE NOËL, DEUX RECETTES ILLUSTRANT SON ART


Mariko a décidé de faire découvrir aux Français un autre cuisine japonaise.

PAR LUCIE **MOULLIS**

"Il y a une vraie réflexion, une vraie finesse dans sa cuisine, disait Julie Andrieu, journaliste ès-cuisine, de Mariko Ueno lors de leur rencontre. Elle assemble ce qui se fait de mieux en France et au Japon, adapte les saveurs de ces deux cuisines pour le sublimer".

Mariko Ueno, créatrice culinaire et ambassadrice de la cuisine française au Japon est également journaliste et consultante.

C'est à travers la cuisine qu'elle a baptisée "Wa-fumi" qu'elle s'efforce de faire entrer dans nos assiettes ses recettes créatives nées du mariage de mets français et japonais. Tantôt cuisine française aux saveurs japonaises, tantôt l'inverse, parfois mélée d'autres saveurs occidentales ou asiatiques, sa cuisine est avant tout placée sous le signe de l'harmonie.

Exit sushi, sashimi, yakitori que l'on mange au restaurant et place au Wa-fumi, à la maison. Baguettes ou fourchette, vin ou saké, table ou tatami, ce qui compte c'est de pouvoir cuisiner japonais et se régaler chez soi avec les produits du marché et un minimum de condiments nippons.

Quand Mariko cuisine un carpaccio de poisson elle le sert sur des fines tranches de pain de mie toastées."Un poisson très frais sur du pain encore tiède, c'est comme cela que c'est bon !", explique-t-elle. "La texture, la température sont essentiels pour que les ingrédients donnent le meilleur d'eux-mêmes. Les sushis par exemple sont trop souvent servis sur du riz froid alors qu'il devrait être encore un peu tiède !"

Bien connue dans son pays pour avoir appris à ses compatriotes que les Français ne se nourrissaient pas exclusivement de homard et de foie gras mais aussi de soupes et d'omelettes, elle est adepte de la cuisine familiale, légère et conviviale.

Wa Fumi :
la rencontre des cultures

VOICI DEUX RECETTES DE MARIKO UENO (VOIR SON PORTRAIT PAGE PRÉCÉDENTE) EXTRAITES DE SON LIVRE "WA-FUMI, À LA RENCONTRE DES SAVEURS DU JAPON". LE RIZ GARNI DE DAURADE EST UN MARIAGE DE RIZ À SUSHI TRADITIONNEL ET DE DIFFÉRENTS PARFUMS VENUS D'AILLEURS. IL PEUT ÊTRE SERVI COMME ENTRÉE OU COMME PLAT PRINCIPAL. LA GLACE VANILLE AU MACHA ET À LA CHARTREUSE EST UN DESSERT FRANÇAIS "JAPONISÉ" PAR LA POUDRE DE THÉ.



Pendant 20 ans, grâce à son école et ses nombreux ouvrages, Mariko a fait entrer dans les cuisines japonaises des recettes françaises élaborées mais réalisables à la maison. Elle s'est installé à Paris il y a 15 ans et va et vient entre le yo (ouest) et le wa (est) culinaires comme elle le fait entre Paris et Tokyo pour nous livrer le meilleur des nos deux cuisines.

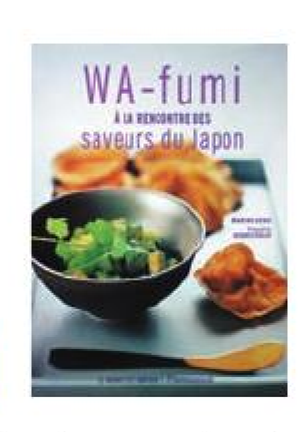
Mariko raconte son enfance; "c'était à Tokyo à la fin des années 50. Mon école primaire n'était pas ordinaire. Nos mères venaient préparer notre repas à tour de rôle et les enfants du collège préparaient eux-mêmes leur déjeuner. Parfois, nous sortions en famille dans le quartier chic de Ginza, dans ce restaurant incontournable ouvert par Shiseido avant la guerre. Mes grands-parents et mes parents commandaient des "kani (crabe)-cream croquette", mon frère et moi des "omu-rice", une fine omelette garnie de riz au poulet.

A la maison, nous mangions des plats traditionnels mais aussi des "suppagetti", du riz au curry ("caré-raissu") ou des nouilles chinoises "ramen". Des plats à consonnance étrangère qui avaient un peu perdu leur goût originel pour être réinventés dans nos assiettes.

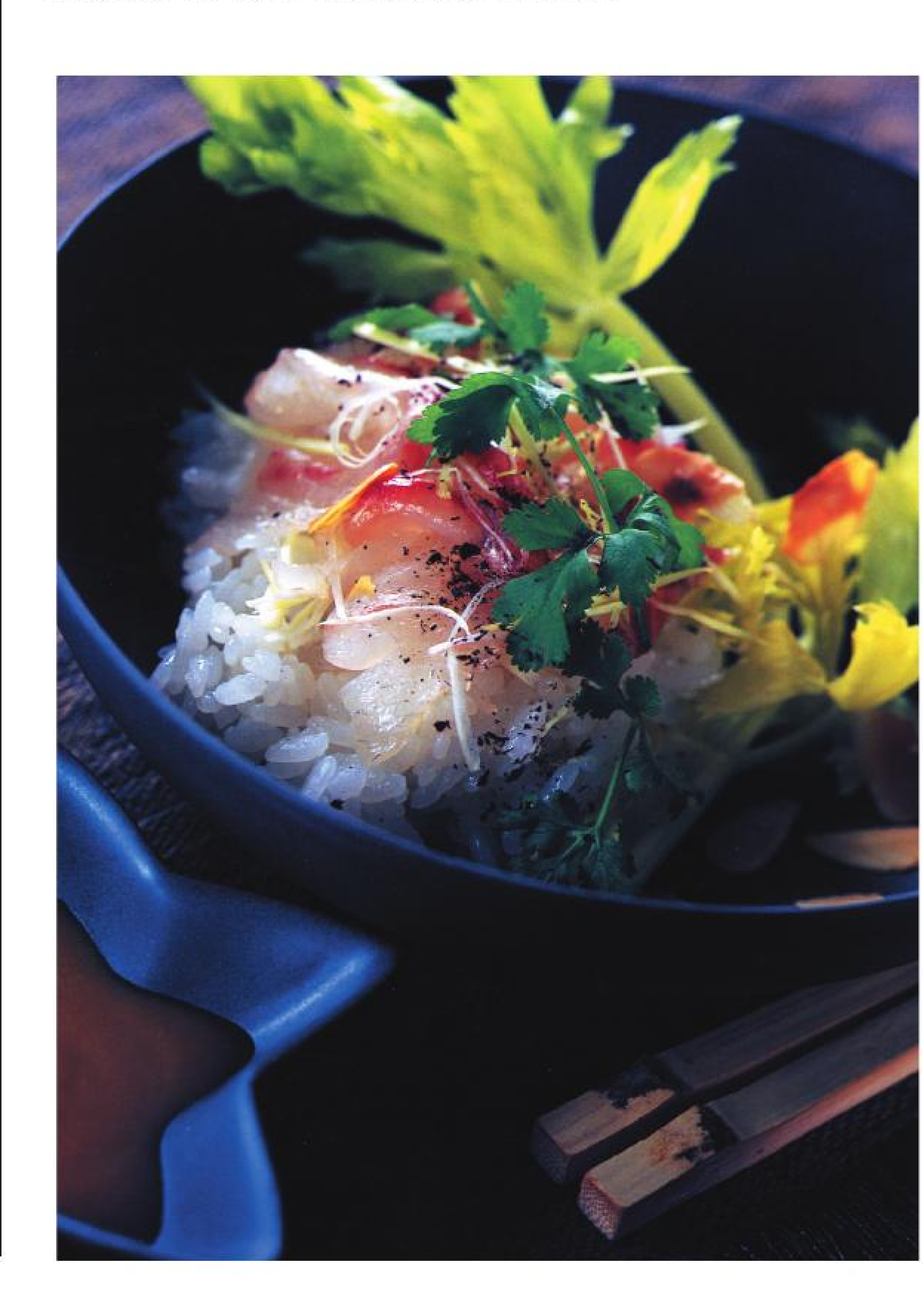
C'est ainsi qu'au Japon, explique Mariko, l'on est habitué dès l'enfance à goûter les cuisines du monde et que nous nous imprégnons de cette diversité culinaire. A la maison commme au restaurant, les Japonais aiment adapter les cuisines étrangères au "Wa-fumi" (le goût japonais). Ils ont une aptitude toute particulière à apprécier les nouveautés en matière de goût, peut-être plus que les Français qui se sont ouverts aux cuisines étrangères il y a moins longtemps. Cet héritage que je porte m'a menée vers cette cuisine japonaise un peu différente, adaptée aux produits, aux ustensiles et au rythme des repas français.

Et puisque les Français semblent apprécier la cuisine japonaise, j'aimerais contribuer à leur faire découvrir ses richesses et sa diversité. Et surtout leur dire qu'avec quelques condiments japonais, ils pourront cuisiner "à la japonaise" et, je l'espère, se régaler!"

LECTURES



Vous trouverez des dizaines d'autres recettes originales de Mariko Ueno dans son livre publié chez Flammarion : **WA-fumi, à la rencontre des saveurs du Japon.** Photographies de Jacques Boulay.



RIZ GARNI DE DAURADE GOÛT SÉSAME

C'est le parfum de la coriandre, la texture de l'amande grillée et le croquant du céleri qui donnent toute sa saveur à ce chirashi façon Mariko.

Pour 4 personnes en entrée ou 2 personnes en plat unique

- Préparation 25 mn et 50 mn pour le riz (voir recette du riz à sushi)
- 500 g de riz à sushi • 1 daurade royale en 4 filets
- 2 mini-poireaux ou 4cm de poireau fin et tendre
- Quelques feuilles de coriandre • 6 branches de céleri tendre avec les feuilles • 3 cuillères à soupe d'amandes effilées

pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de pâte de sésame blanc • 2 cuillères à soupe de ponzu-shoyu • 1/2 cuillère à café de pâte de wasabi • 2 cuillères à café de mirin

Préparer le riz (voir recette ci-dessous)

Escaloper les filets de daurade en petites tranches très fines.

Faire griller les amandes effilées au four. Réserver.

Emincer finement le poireau. Le passer sous l'eau et l'égoutter soigneusement.

Préparer la sauce en mélangeant les ingrédients.

Répartir le riz dans des bols, disposer la daurade, le poireau et les feuilles de coriandre sur le riz. Garnir d'une branche de céleri. Parsemer d'amandes grillées.

Servir la sauce à part et déguster en trempant les morceaux de daurade.

on peut enduire simplement la daurade d'huile d'amandes douces et parsemer de la fleur de sel, de la corandre, du poireau et du ponzu-shoyu, sans l'agrémenter de sauce.

on peut mettre plus de wasabi si on apprécie son gout très fort et ajouter une pointe de piment vert "yuzukosho".

RIZ A SUSHI

Temps de repos 30 mn, cuisson 25 mn

- 1 tasse de riz japonais (1 tasse de riz donnera 360 g de riz cuit)
- 1 tasse d'eau froide • 1.5 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 3/4 cuillère à café de sel • 1/2 cuillère à soupe de sucre

Laver le riz plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit débarrassé de son amidon et l'égoutter 30 mn. Le mettre dans l'eau froide jusqu'à ébulition. Couvrir et cuire à feu moyen 2 mn puis à feu doux 13 mn.

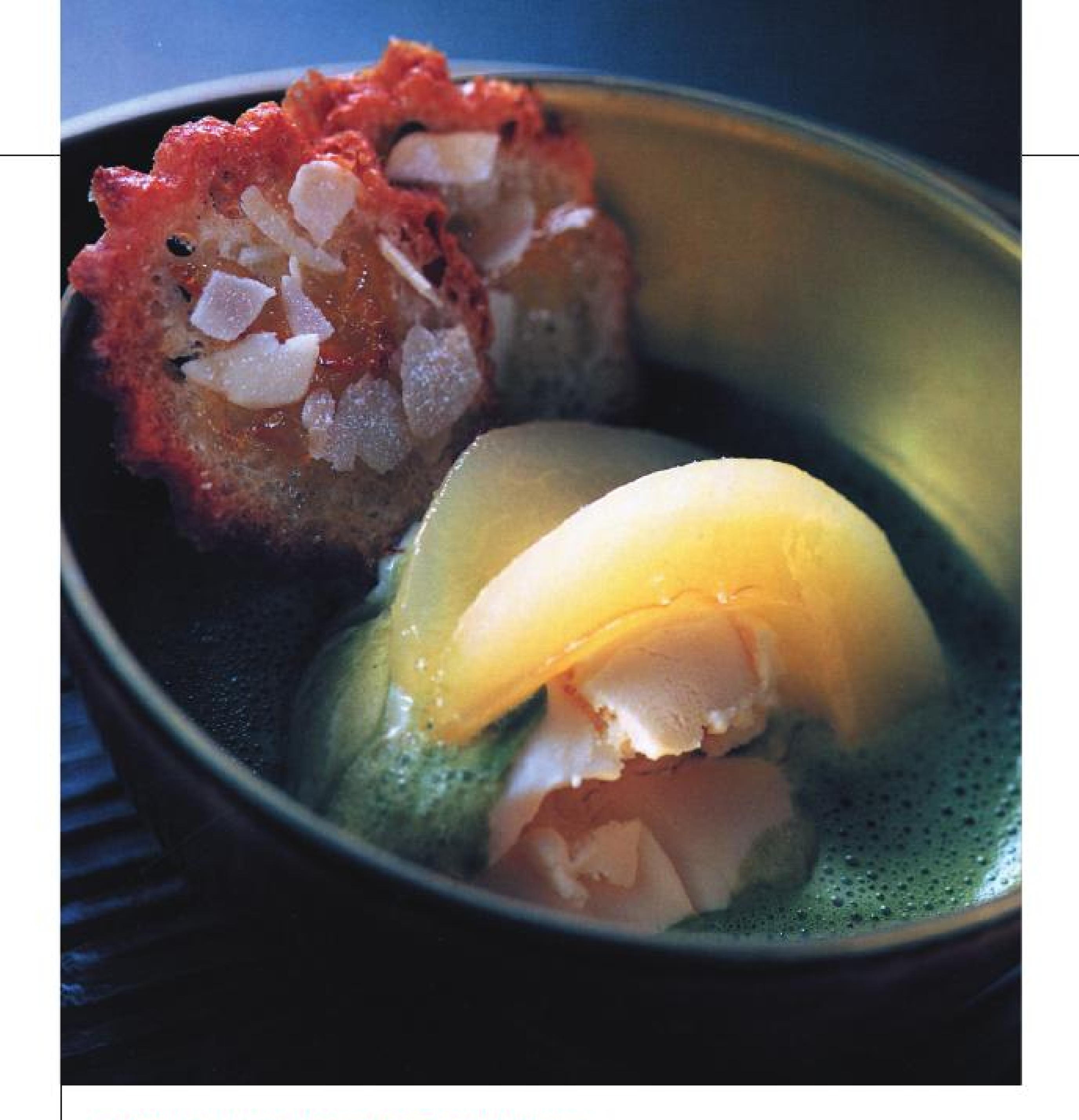
Faire cuire les 10 dernières secondes sur feu vif, puis laisser finir la cuisson du riz dans sa vapeur, hors du feu pendant 10 mn avec le couvercle. Remuer avec une spatule en bois humide.

Verser le riz encore chaud dans un grand plat sans l'écraser.

Faire chauffer légèrement le mélange vinaigre, sel, sucre pour dissoudre le sucre puis verser sur le riz.

Remuer et couvrir d'un linge humide jusqu'à utilisation.

Photos Jacques Boulay



GLACE VANILLE AU "MACHA" ET À LA CHARTREUSE

C'est le semifredo italien qui m'inspira cette recette. Le thé chaud sur la glace froide pour un plaisir chaud-froid, comme celui de la glace sur l'expresso.

Pour 4 personnes - Preparation 30 mn

- Glace vanille pour 4 personnes • 1 brioche • 1 cuillère à soupe de confiture de citron • 2 cuillères à café de beurre • Quelques amandes effilées • Sucre glace
- 3 cuillères à café de thé vert "macha" • 30 cl d'eau frémissante • 2 cuillère à café de chartreuse verte

pour la poire au sirop

- 1 poire • 100 g sucre • 20 cl d'eau • 2 rondelles de citron

Découper la brioche en 8 tranches fines et les déposer sur la plaque du four. Mélanger la confiture de citron avec 1 cuillère à soupe d'eau et 2 cuillères à café de beurre. Faire fondre au micro-onde et en tartiner la brioche. Déposer quelques amandes effilées et parsemer du sucre glace. Faire dorer à 180° pendant 4 à 5 mn.

Couper la poire en quatre, l'éplucher et enlever les pépins. La faire cuire dans 20 cl d'eau avec 2 rondelles de citron et 100 g de sucre pendant 20 mn.

Couper la poire en lamelles.

Répartir la glace dans des coupes préalablement refroidies et garnir de poire et d'amandes éffilées.

Dans un bol, verser la poudre de thé et l'eau frémissante. Battre au fouet puis ajouter la liqueur.

Verser le thé vert chaud sur la glace au moment de servir.

on peut utiliser une poire au sirop en conserve ou en bocal

La politique des petits plats

L'ART DE LA TABLE TEL QUE LE CONÇOIVENT LES JAPONAIS N'A RIEN À VOIR AVEC CELUI QUE NOUS PRATIQUONS EN OCCIDENT. ON LE SAIT, COUTEAU ET FOURCHETTE N'ONT PAS DROIT CE CITÉ SUR UNE TABLE JAPONAISE OÙ SEULES LES BAGUETTES SONT ADMISES. MAIS ON N'Y TROUVE PAS DAVANTAGE DE SOUPIÈRE OU DE SALADIER…



Repas kaiseki dans un ryokan de Kyoto.



Une présentation du restaurant Kinugawa à Paris



Le rayon vaisselle de la Maison du Japon à Bordeaux.

PAR PATRICK **MANASSON**

Le plat de base, au Japon, est le bol, idéal pour le riz, et dont les premiers remontent à l'époque Yayoi (300 av. JC à 300 ap. JC). Son diamètre a peu varié depuis : 12 cm pour les hommes, 11,5 cm pour les femmes afin de pouvoir être facilement pris en main. Les premiers bols étaient en terre cuite mais très vite, les Japonais ont adopté le bol en bois laqué capable de retenir la chaleur sans que celle-ci se transmette aux doigts. De plus, les bols en laque résistent à l'acidité, au calcaire, au sel, à l'alcool et même aux moisissures.

◎ UNE VAISSELLE POUR MANGER PAR TERRE

En fait, à l'exemple du bol, toute la vaisselle japonaise est conçue pour être facilement tenue dans une main tandis que de l'autre, on picore la nourriture avec les baguettes. Cette façon de se nourrir tient au fait que les Japonais, traditionnellement, mangent assis par terre, sur des tatamis, devant une table basse et que, dans cette position, il est plus commode d'approcher la nourriture de la bouche que de se pencher au-dessus de la table. Les autres plats, la plupart également de petite taille, ont été créés au fur et à mesure que s'est élaborée la cuisine kaiseki servie à Kyoto pour accompagner le « service du thé ». Une grande variété de formes et de couleurs caractérise l'art nippon de la table avec un goût prononcé pour l'asymétrie et l'imperfection calculée. Ainsi, par exemple, les coupes dans lesquelles on boit le saké sont-elles généralement toutes différentes les unes des autres.

◎ FAITES TOURNER VOTRE BOL

Il en va de même pour les bols (*chawan*) dans lesquels on sert le thé de cérémonie. Ils ont généralement été réalisés à la main par de grands potiers et il est d'usage, avant de les porter à la bouche, de les tourner plusieurs fois dans ses mains pour en admirer la beauté.

Plats et bols sont le plus souvent choisis pour s'harmoniser (ou pour contraster) avec la couleur et la texture du plat. C'est notamment le cas des *mukozuke*, ces ramequins dans lesquels sont servis des légumes bouillis ou marinés en toutes petites quantités.

Enfin, la saison est également un élément important, aussi bien pour la couleur et le style des plats que pour les « accessoires » tels que feuilles, aiguilles de pin, fleurs séchées…

Mais au fond, ce qui compte le plus, c'est le goût de la personne qui reçoit et dès lors qu'un repas est servi avec le cœur, la beauté sera toujours au rendez-vous. ■



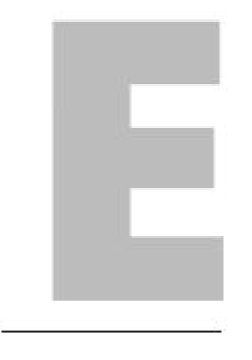
La soupe miso est servie dans un bol en bois laqué qui conserve la chaleur.



Raku : la céramique comme autrefois

NÉE AU XVIe SIÈCLE EN CORÉE LA TECHNIQUE DE CUISSON DE LA TERRE DITE RAKU FUT LA PRÉFÉRÉE DES MAÎTRES DE THÉ JAPONAIS, INFLUENCÉS PAR LA PHILOSOPHIE BOUDDHIQUE DU ZEN. AUJOURD'HUI ENCORE, ELLE SE PERPÉTUE À KYOTO, DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

PAR NICOLE **LESEIN**



n japonais, le mot raku, très souvent utilisé dans le langage courant (*raku desu ne !*) évoque tout à la fois le confort et le plaisir. Son origine viendrait d'un idéogramme gravé sur un sceau d'or, donné en 1598 par Taïko (maître fervent de la cérémonie du thé) à Chojiro, fils d'Ameya, lui-même Coréen et établi à Kyoto en 1525. On dit qu'il fut le premier à utiliser cette technique pour fabriquer une céramique spécifique à la cérémonie du thé.



Deux poteries raku contemporaines

JOIE DE LA RECONTRE, PLAISIR DU PARTAGE

Le type de cuisson à la japonaise dit raku s'effectue au bois ou au gaz, à basse température (750° au moins, généralement aux environs de 1000°) sur des terres chamottées qui doivent subir deux violents chocs thermiques.
Le premier résulte de la sortie du four, avec de grandes pinces, des pièces incandescentes à une température avoisinant 800°. L'émail est mou, l'air le durcit progressivement. L'émail doit figer sans trop refroidir le tesson avant l'enfumage. Le pot commence à émettre des tintements. A ce moment il faut le mettre dans une bassine qui, selon la nature de l'émail ou des oxydes utilisés pour la cuisson, contient de la paille, des herbes, de la sciure ou des copeaux, qui s'enflamment aussitôt. On referme très vite ce contenant pour provoquer la réduction. En réduisant l'oxygène le noir de fumée ou carbone, imprègne les pièces chaudes et s'y

fixe en prenant souvent aussi l'empreinte de brins de paille ou d'herbes sur lesquels il a été posé à la sortie du four et que la chaleur a fait brûler et se coller à la matière. Les parties non-émaillées se grisent ou se noircissent et les oxydes métalliques utilisés produisent des lustres irisés allant du rouge à l'or en passant par des bleus ou des verts.
Pour bien fixer les couleurs on fait alors subir à l'objet un deuxième choc thermique en le plongeant dans l'eau froide qui provoque le durcissement brutal et le tressaillage de la glaçure mais lui donne une certaine opalescence.
Après cette opération, quand la pièce est moins chaude on la frotte avec une éponge grattante afin de retirer les traces de fumée et de combustibles (restes calcinés de papier, sciure, brindilles, feuilles) qui masquent les craquelures de l'émail ou la brillance des lustres. Ce nettoyage est absolument indispensable pour découvrir les surprises de la cuisson toujours un peu aléatoire.
Le résultat n'est jamais garanti à 100% mais la magie du feu lors des enfournements, défournements et enfumages réserve parfois de belles surprises quand l'or jaillit ou qu'un craquelé blanc ou rose habille bol ou coupelle. Le raku se pratique à plusieurs, et l'on mêle expériences céramiques, joie de la rencontre et plaisir du partage des mets simples que chacun a préparés pour le repas commun !

◎ QUELQUES GOUTTES DE PLUIE AU FOND D'UN ROCHER

Le bol raku doit être *tebineri* (sans tour), modelé dans la masse, monté en colombins ou en boule étirée (initialement formés au coude) à l'aide d'une boule de terre chamottée pour supporter les chocs thermiques de cette cuisson particulière.
Le bol pour la cérémonie du thé (a kaovasaki), doit être tourné puis taillé, remodelé pour lui donner une certaine irrégularité jusqu'à la forme désirée. Au fond de chacun des bols créés pour la cérémonie du thé, on trouve une dépression appelée cha damari, un creux dans lequel il reste un peu de thé, comme quelques gouttes de pluie au fond d'un rocher. ■

15e descendant d'une dynastie qui a commencé en 1580, Kichizaemon Raku poursuit à Kyoto l'oeuvre de ses aïeux.





Bordeaux japonais
Soleil levant sur la Garonne

JUMELÉE AVEC FUKUOKA, BORDEAUX EST SANS DOUTE L'UNE DES VILLES LES PLUS NIPPOPHILES DE FRANCE COMME EN TÉMOIGNENT LES QUELQUES (EXCELLENTS) RESTAURANTS QUE NOUS AVONS TESTÉS POUR VOUS.



PAR PATRICK **MANASSON**

« Moi, c'est Alice ! » « Moi, c'est Jean-Pierre », « et moi, Pauline… ».
Ils sont au moins une dizaine à attendre leur tour en file indienne devant le stand de calligraphie japonaise où un maître spécialement venu de Tokyo transcrit chaque nom en idéogrammes puis trace de magnifiques lettres au pinceau.
Dans le cadre du Festival de la culture japonaise à Bordeaux, au mois de novembre dernier, une trentaine d'artistes japonais ont investi, durant trois jours, l'espace Saint Rémi, au cœur de la vieille ville, attirant une foule nombreuse, avide de découvrir l'art du thé, du pliage ou de l'arrangement floral.
Jumelée avec Fukuoka, Bordeaux a toujours fait la part belle au Japon qui le lui rend bien : l'archipel est en effet l'un des premiers pays acheteur de grands crus. Au point qu'au mois de mai prochain, l'invité d'honneur de « Bordeaux fête le vin » ne sera autre que… le Japon !
Installé à Bordeaux depuis plus de trente ans, Takenori Shindo est sans doute le principal artisan de cette relation si particulière entre cette ville et son pays d'origine. Tout ce qui se fait de japonais à Bordeaux passe forcément par sa boutique, La maison du Japon. Qu'il s'agisse d'un concert de taïko, d'un festival de musique ou de cinéma, c'est lui qui coordonne, renseigne, traduit…

Takenori Shindo dans sa boutique, La Maison du Japon.



Le Moshi moshi, un restaurant du 3e type ouvert en novembre dernier.



S'ils vendent de la vaisselle et quelques objets de décoration, M. Shindo et son épouse passent surtout beaucoup de temps à animer la communauté franco-japonaise de leur ville. Au sous-sol de leur boutique, ils ont aménagé un espace de réunion qu'ils mettent gratuitement à la disposition des associations et où l'on peut apprendre le japonais.
Historien de formation, M. Shindo ne s'est pas limité aux nourritures intellectuelles. Il a aussi créé, au début des années 80, le premier restaurant japonais de Bordeaux ●●●

qu'il a depuis laissé à d'autres.
Situé en plein centre, à deux pas de la rue Sainte-Catherine, le Café japonais continue néanmoins d'être l'une des bonnes adresses nippones de la ville avec une formule de midi particulièrement avantageuse à 11,50 €. Il faut surtout y aller pour l'originale salade de poulpe au wasabi (*takowasa*) et pour les sushis, à la fois variés et très frais.

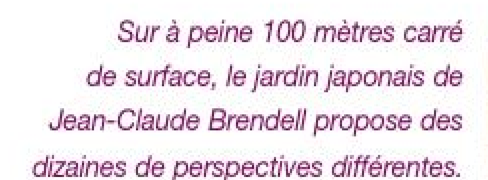
Le chef de Moshi moshi n'hésite pas à intégrer des produits locaux dans sa cuisine.

Mais la véritable bonne surprise de ce week-end nippon à Bordeaux, vous la trouverez un peu plus bas, chez Moshi moshi, un restaurant qui a ouvert ses portes en novembre dernier à l'initiative de deux Français encore sous le charme de leur long séjour au Japon (respectivement 4 et 7 ans !) dont ils reviennent tout juste. Armés de leur seul courage (et, il faut bien le dire, de beaucoup de talent), ces deux amis qui n'avaient jamais exercé ce métier auparavant ont littéralement inventé ce restaurant du 3e type dont il n'existe, à notre connaissance, aucun équivalent en France. Un ancien dépôt de charbon était à louer pour un prix raisonnable à condition de faire les travaux. Ludovic et Emmanuel ont relevé le défi et leurs manches et, durant plusieurs mois, se sont transformés en terrassiers !
« Dans un premier temps, raconte Emmanuel, nous avons voulu faire réapparaître les magnifiques salles voûtées du XVIIIe siècle qui avaient littéralement disparu sous une incroyable couche de suie. Ce n'est qu'après que nous avons imaginé le décor. »

TOUJOURS COMPLET DEPUIS L'OUVERTURE !

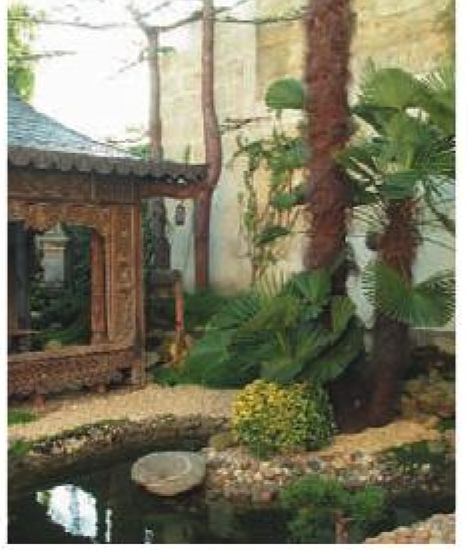
Et quel décor ! Une salle tout en longueur organisée autour d'un bar en bois brut, suivie d'une autre où l'on s'assied à la japonaise devant de grandes tables basses éclairée par une douce lumière orangée. On peut ainsi choisir de regarder les deux chefs (un japonais et un français) décou-

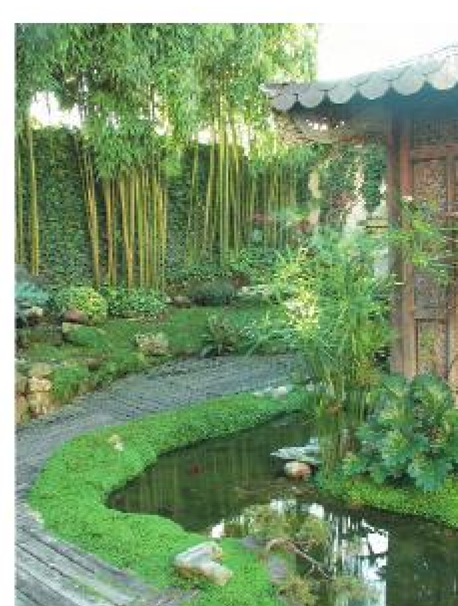
Adresses
La Maison du Japon,
28 rue de Cheverus.
Tél. : 05 56 79 05 36
Café japonais,
22 rue Saint-Siméon.
Tél. : 05 56 48 68 68
Moshi Moshi,
8 place Ferdinand Lafargue.
Tél. : 05 56 79 22 91
(Compter 30 à 40 €/personne)
Wasabi Café,
3 place Stalingrad.
Tél. : 05 56 32 28 44



Sur à peine 100 mètres carré de surface, le jardin japonais de Jean-Claude Brendell propose des dizaines de perspectives différentes.





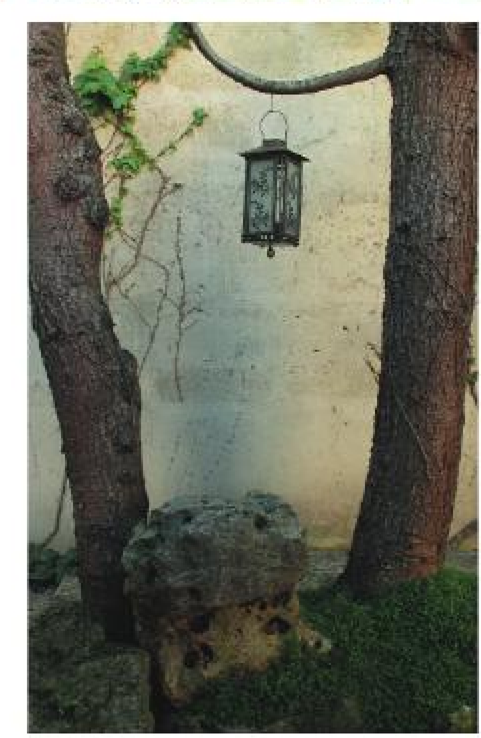


LE JARDIN QUI N'EXISTAIT PAS

« Surtout, ne donnez pas l'adresse », insiste Jean-Claude Brendell, créateur et propriétaire de ce que, à l'Office de Tourisme de la ville, on appelle volontiers le « Jardin japonais de Bordeaux ». Pourtant, il s'agit bel et bien d'un jardin privé créé en 1993, non pour être visité mais pour démontrer que l'environnement agit sur les comportements, notamment dans le cadre du travail.
Architecte d'intérieur et sociologue, Jean-Claude Brendell travaille en effet depuis plus de vingt ans sur l'idée qu'en créant un environnement physique et psychologique adapté, on améliore les conditions de travail (et donc la productivité) d'une entreprise. Bien que n'étant jamais allé au Japon lui-même, Jean-Claude a créé ici, au cœur de son agence (ESI Concept), sur à peine 100 mètres carrés, un véritable jardin japonais de style Nara où l'esthétique mêle harmonieusement végétation discrète (mousses) bonsaïs et pierres de diverses tailles et couleurs. Ces éléments, soigneusement disposés et toujours parfaitement entretenus, s'organisent autour d'un pavillon de thé importé d'Asie, l'ensemble dégageant une impression de paix et de sérénité.
Cet îlot de verdure maîtrisée au cœur de la ville a littéralement transformé la vie de son créateur et de son équipe qui sont l'illustration vivante de l'efficacité de la méthode : tous sont heureux de venir le matin à l'agence et expliquent à qui veut les entendre qu'avec (relativement) peu de moyens, on peut résoudre bien des conflits sociaux. De plus en plus sollicité par de grandes entreprises attentives au bien-être de leurs employés, Jean-Claude Brendell rêve d'intervenir sur les banlieues sur lesquelles il a, dit-il, beaucoup d'idées… Avis aux maires !

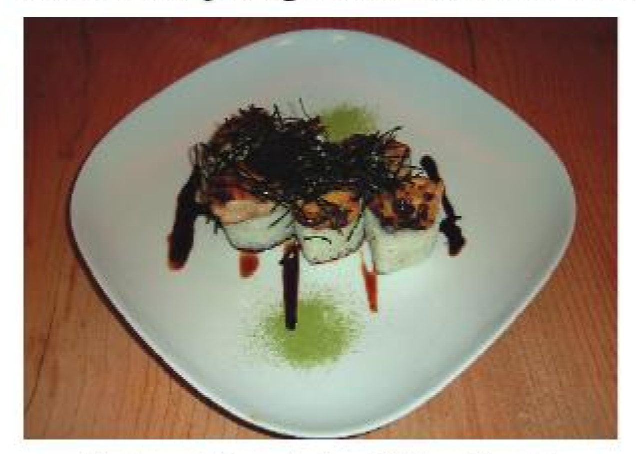
P. M.

Bien que le jardin soit, en principe, inaccessible au public, il est possible, en prenant rendez-vous, de le visiter en s'adressant à l'Office du tourisme de Bordeaux : **12 cours du XXX Juillet. 33080 Bordeaux Cedex. Tél. : 05 56 00 66 00**



Où dormir à Bordeaux ?
La maison Bord'eaux,
113 rue du Dr Albert Barraud.
Tél. : 05 56 44 00 45.
Vous passerez une nuit inoubliable dans cette maison d'hôte de luxe en plein centre ville aménagée dans une bâtisse du 18e siècle avec six chambres, toutes différentes, décorées avec goût dans des tons acidulés très inattendus dans ce genre d'établissement.
133 à 183 € pour deux personnes avec petit-déjeuner.
www.lamaisonbordeaux.com

per le poisson, griller les viandes et préparer les sauces, ou de s'installer pour un vrai dîner comme à Kyoto.
En quelques semaines, Moshi moshi (qui signifie « allo » en japonais) est devenu LE lieu branché de la ville et, à peine un mois après l'ouverture, il faut réserver au moins trois ou quatre jours à l'avance pour avoir une chance de trouver une place. D'autant que, côté assiette, c'est à un véritable festival que vous convient Ludovic et Emmanuel, mêlant allègrement le goût japonais aux ressources locales. A ne manquer à aucun prix : le maki « Moshi moshi » : du thon cru enrobé dans une algue nori et surmonté de foie gras poêlé et d'une pincée de caviar bordelais (eh oui, ça existe !)… ou encore la salade de tofu à la roquette et au yuzu, autre « friandise » d'une rare délicatesse. Les tempuras, ultra légères, sont aussi une grande spécialité du chef.
Mais les deux compères ont également voulu faire partager aux Bordelais leur



Thon cru, foie gras et caviar : un mélange détonnant.

« goût du saké » si cher à Yasujiro Ozu et proposent un choix d'une vingtaine de vins de riz des plus grandes origines. A découvrir chauds ou froids.
A ce niveau de qualité et d'originalité, il est bien difficile, pour les autres établissements de la ville, de rivaliser avec Moshi moshi. C'est pourtant ce que tente de faire la sympathique équipe du Wasabi café, de l'autre côté de la Garonne. Le chef, d'origine laotienne (mais qui a vécu au Japon quelques années), fait ce qu'il peut pour présenter de beaux plateaux de sushis mais convient lui-même qu'il a encore beaucoup à apprendre et est vite débordé quand il a plus de trois commandes en même temps. Nous avons cependant apprécié sa modestie et sa personnalité très ouverte ainsi que le décor chaleureux de la salle.
Et puis un restaurant qui porte le beau nom de "Wasabi" ne peut pas être tout à fait ordinaire, n'est-ce pas ? ■

Quelques plats du restaurant Kamakura sur fond d'automne.







Week-end nippon à Luxembourg

MALGRÉ LES QUELQUE 120 NATIONALITÉS QUI SE CÔTOIENT AU LUXEMBOURG, MANGER À LA JAPONAISE REPRÉSENTAIT, IL Y A À PEINE 15 ANS, UN RÊVE IMPOSSIBLE. LES FRINGALES DE SUSHIS NE POUVAIENT SE RÉSOUDRE QU'EN ORGANISANT UNE EXPÉDITION DANS LES PAYS VOISINS : FRANCE, BELGIQUE OU ALLEMAGNE... LES CHOSES ONT BIEN CHANGÉ DEPUIS ET LE GRAND DUCHÉ S'ENORGUEILLIT AUJOURD'HUI DE PLUSIEURS RESTAURANTS JAPONAIS, QUI PEUVENT SATISFAIRE AUSSI BIEN LES DEUX CENTS FAMILLES NIPPONES RÉSIDANT DANS LE PAYS QUE LES 450 OOO HABITANTS DU LUXEMBOURG.

PAR CATHERINE **BELKHODJA**

Tout a commencé, comme souvent, par une belle histoire d'amitié. D'un côté, une joyeuse équipe de Luxembourgeois pure souche poursuivant leurs études à Paris. De l'autre, un jeune étudiant japonais, passionné de littérature française. A Paris, après les cours, les étudiants de tous les pays se retrouvent dans les petites tavernes où même les plus timides sont forcés de lier amitié. De ces amitiés d'étudiants qui s'estompent le plus souvent au fil des années.

Ce ne fut pas le cas pour Hajime Miyamae, qui après son retour au Japon, correspondait régulièrement avec ses anciens amis. Ceux-là avaient gardé la nostalgie des délicats repas qu'Hajime leur avait concoctés dans sa chambre d'étudiant.

A l'époque, ils faisaient tinter leur verre en se promettant de se retrouver plus tard pour ouvrir, ensemble, un restaurant japonais. Mais Hajime, entre temps, avait accepté un poste dans une société internationale qui l'avait emmené jusqu'en Algérie.



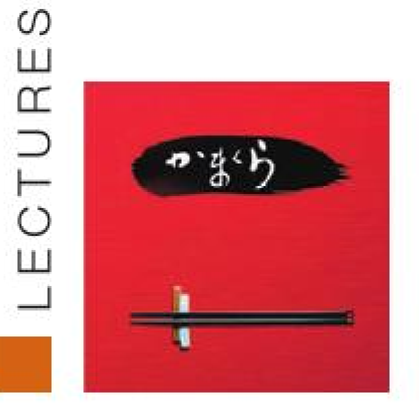
L'Alzette vue du restaurant Kamakura.

De retour au Japon, il comprit vite que s'il voulait profiter un tant soit peu de la petite famille qu'il venait de fonder, la vie de « *salaryman* » expatrié n'était pas vraiment le bon choix. Pourquoi, dès lors, ne pas essayer de réaliser son rêve de jeunesse : ouvrir son restaurant.

Cela tombait bien : ses amis le réclamaient à grands cris. Ils avaient eux-même sélectionné, dans la partie la plus romantique de la vieille ville, le Grund, un joli terrain au bord de l'Alzette qui pourrait faire l'affaire.

Il ne restait plus qu'à trouver les fonds pour faire construire le restaurant avec un ●●●

LECTURES



KAMAKURA
de Philippe Eschenauer et Will Creutz
Vous retrouverez ici toute l'histoire de Hajime Miyamae, qui avec son épouse Akemi, fit découvrir la cuisine japonaise au Luxembourg. Ce superbe livre vous initiera aux rudiments des préparations de base, avant de vous proposer les plats concoctés par le Chef Akira Yasukoa, en fonction des saisons.
Kamakura de Philippe Eschenauer et Will Creutz.
136 pages 55,50 €.
En vente à la librairie Junkudo.

Bonne adresse

■ **Restaurant Kamakura**
4 rue Münster Tél. : 47 06 04

petit appartement pour que l'épouse d'-Hajime, qui ne parlait alors que le japonais, ne se sente pas trop isolée.
Les amis, là encore, furent au rendez-vous. Hajime fit appel à un architecte japonais pour concevoir un lieu sobre, élégant, dans les tons noir et vert mousse. Une lumineuse vague blanche ondulant gracieusement au plafond.

● INAUGURÉ PAR LE GRAND DUC EN PERSONNE

Hajime, qui avait été initié par sa grand-mère à la cuisine, trouva la perle qu'il fallait en la personne d'Akira Yasuoka. Après son apprentissage professionnel, celui-ci avait travaillé 5 ans dans des restaurants français au Japon, avant de se spécialiser en cuisine japonaise. Imprégné par les deux cultures, ce chef est donc tout aussi capable de servir les grandes recettes classiques, que d'inventer lui-même en s'inspirant des deux cuisines.
Le 23 juin 1988, jour de fête nationale au Grand duché, le restaurant Kamakura ouvrit ses portes. Hajime lui donna le nom de l'ancienne capitale du Japon, ville voisine de celle où il grandit.
On peut dire sans exagérer que l'ouverture de ce restaurant eut autant d'impact que l'ouverture d'une ambassade et le Grand Duc lui-même fit partie des premiers initiés. Très vite, le Kamakura devint le lieu de retrouvailles privilégié de tous les Japonais du Grand Duché. La vingtaine de sociétés japonaises implantées au Luxembourg se réjouissaient de pouvoir organiser enfin des repas d'affaires en initiant leurs partenaires à une cuisine raffinée très méconnue jusqu'alors.
La nouvelle se répandit comme une traînée de poudre et en quelques semaines, le restaurant d'Hajime devint la coqueluche de la ville. Alors qu'au début, la clientèle japonaise représentait 90% du chiffre d'affaires, elle n'atteint aujourd'hui que 10% de la fréquentation totale du restaurant.
Le pari n'était pourtant pas gagné d'avance. D'autant que nos deux complices se refusaient à la facilité. Prêts à bousculer tous les clichés , Hajime et son chef Akira Yasuoka ont décidé dès le départ, de ne pas donner dans le classique sushis/yakitori (même si on déguste ici de délicieux poissons crus) mais de se donner, au contraire, la plus grande liberté. Soucieux de respecter les saisons, ils élaborent leurs menus en fonction des produits frais du marché. Les légumes viennent le plus souvent de Hollande, les poissons de Rungis.
Le menu de midi est élaboré en s'inspirant des recettes familiales (katei ryori). On vient ici déguster des plats très simples cuisinés à la japonaise comme des omelettes ou des entrecôtes ! Mais Akira adore aussi faire découvrir des spécialités plus rares comme la tête de dorade brai-

CARNET D'ADRESSES DU JAPON À LUXEMBOURG

Le succès de M. Miyamae a incité d'autres restaurateurs à s'installer au Luxembourg et même si le Kamakura reste notre restaurant préféré, quelques adresses méritent une visite

▌YAMAYU SANTATSU



A deux minutes de la gare, un tout petit restaurant où il est conseillé de réserver. On déguste, sur des tables simples en bois ou au bar, des menus sushis ou sashimis que le chef découpe sous nos yeux. Chef japonais et poisson d'une fraîcheur irréprochable.
26 rue Notre-Dame, T. 46 12 49

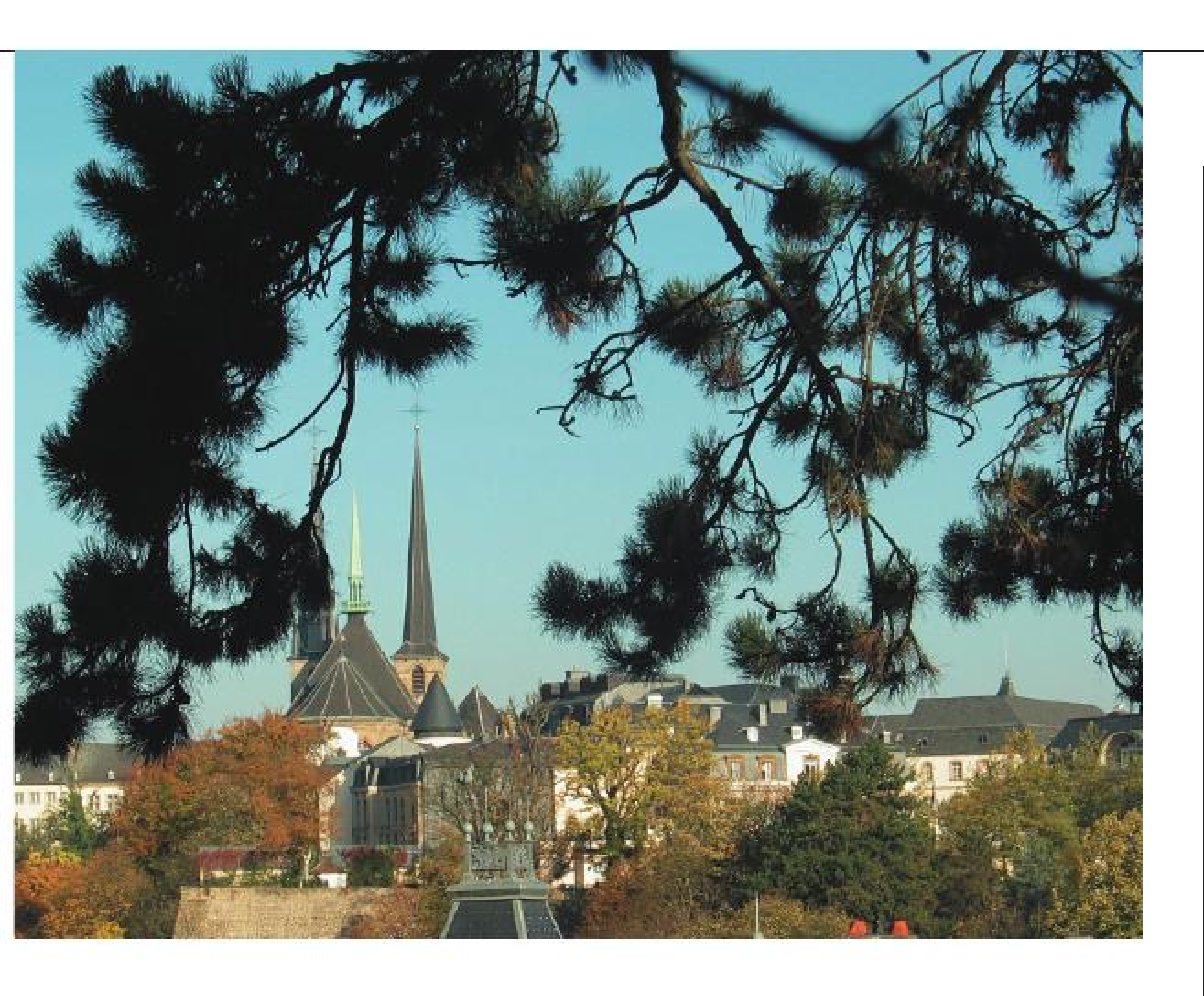
▌JAPANESE TEPPANYAKI

Très excentré, ce petit restaurant installé au rez-de-chaussée d'une petite maison privée est follement kitsch et délicieux.
Le chef prépare devant vous de délicieuses grillades de bœuf ou de fruits de mer. Pas vraiment recommandé pour un repas en tête-à-tête mais si vous vous sentez l'âme de lier connaissance, c'est l'occasion rêvée.
On s'installe tous autour du chef qui nous sert au fur et à mesure de ses préparations. Le saké aidant, l'atmosphère devient très conviviale.
335 rue de Beggen,
Le restaurant se trouve juste devant l'arrêt de bus Beggen-rue du Pont de la ligne n°10 direct depuis la gare.

▌LE PALAIS D'ASIE



Dans une ambiance plus chinoise que nipponne, un restaurant sympathique où le service est dirigé par une patronne très dynamique. Parfait pour les groupes qui se réunissent autour d'une grande table au centre de laquelle s'évertue un cuisinier acrobate qui découpe, hache et cuisine en faisant le pitre. Une nuée de petites serveuses court partout avec des plats qui fument comme des volcans. Pour vous mettre dans l'ambiance, vous aurez revêtu dès l'entrée de jolis kimonos à fleurs, roses pour les filles et bleus pour les garçons !
47 av. de la Liberté, T. 29 40 85



sée, le gibier préparé à la japonaise ou un menu à base de homard.
Seule concession aux habitudes locales : la quantité. Hajime ne supporte pas d'entendre un client affirmer avoir faim en sortant de chez lui…
En cette belle saison d'automne, nous avons eu le privilège de déguster un bento de saison comprenant de délicieuses tempuras aux *shiitake* et une très originale caille grillée à la sauce *yaki dare* aux salsifis sur un lit de marrons (voir la recette en encadré).
Mais le plus étonnant, sans doute, est la notion de service telle que la conçoit Hajime : chaque client est ici traité comme s'il était unique. Ainsi, par exemple, chaque plat servi ici est soigneusement noté avec le nom du client et la date de sa visite. Un couple qui vient régulièrement ici depuis quinze ans fêter l'anniversaire de leur mariage apprécie particulièrement cette attention. Chaque fois, le chef leur fait découvrir d'autres saveurs grâce aux petites fiches soigneusement conservées. De même, si un client demande « comme d'habitude ! » Hajime saura lui servir le même plat que celui commandé précédemment, même s'il n'est venu qu'une fois, dix ans plus tôt ! La classe, non ?

Rétrospective Capa

Si vous avez besoin d'un prétexte pour vous rendre au Grand Duché, courez vite voir l'exceptionnelle exposition de photos de Robert Capa, un reporter de l'agence Magnum qui a couvert à peu près toutes les guerres du siècle dernier avant de sauter sur une mine au Vietnam. Galerie Am Tunnel, 16 rue Sainte-Zithe. Jusqu'au 15 janvier 06. Entrée gratuite.

RECETTE

CAILLES GRILLÉES À LA SAUCE YAKI DARE

Pour 4 personnes :
Ingrédients :
- 8 belles cailles
- sauce yaki dare
- 1kg de gobos (salsifis)
- 100g de carottes
- 2cuillers à sucre de sucre
- 4 cuillers à soupe de sauce de soja, 2 cuillers à soupe d'huile de soja.
- 1 cuiller à café de shichimi, 1cuiller à café de sel
- Quelques pommes de terre douces
- Quelques marrons
- Quelques noix de ginkgo
- Nouilles japonaises frites

Ouvrir, désosser, nettoyer et aplatir les cailles. Assaisonner de sel et de shichimi. Eplucher et nettoyer le gobo. Découper 8 morceaux dont la longueur dépasse de 2cm la longueur des cailles. Réserver le reste . Rouler les cailles autour des 8 morceaux de gobo et ficeler. Dorer légèrement au grill avant de les arroser une première fois de sauce yaki dare. Continuer la grillade en arrosant deux fois de plus jusqu'à obtention d'une brillance maximale.

Entre-temps, poser le reste du gobo pendant une demie-heure dans de l'eau légèrement vinaigrée pour en adoucir le caractère amer. Eplucher et couper les carottes et le gobo en fins bâtonnets.
Poêler à feu vif dans l'huile de soja jusqu'au ramolissement. Rajouter le sucre et la sauce de soja. Assaisonner avec du sel et le reste de shichimi.

Accompagner ce délicieux plat d'automne de pommes de terre douces et de marrons cuits., de noix de ginkgo et de nouilles japonaises frites.

RECETTE DE LA SAUCE YAKI DARE :

(sauce pour grillades)

Mélanger 18cl de sauce de soja, 18cl de mirin, 50g de sucre. Faire réduire d'un quart et rajouter selon utilisation :

Pour caraméliser de la volaille : quelques os, du gingembre ,de l'ail, des blancs de poireaux, un peu de miso. Laisser mijoter et passer au tamis.





Le guide des restaurants

A PARIS ET DANS LES GRANDES VILLES DE PROVINCE, WASABI A SELECTIONNÉ LES MEILLEURS RESTAURANTS NIPPONS. LES ADRESSES INDIQUÉES CI-DESSOUS SONT ÉGALEMENT LES POINTS DE DISTRIBUTION DE WASABI DONNEZ VOTRE AVIS ET LISEZ LES AVIS DES AUTRES EN VOUS RENDANT SUR NOTRE SITE : WWW.WASABI.FR



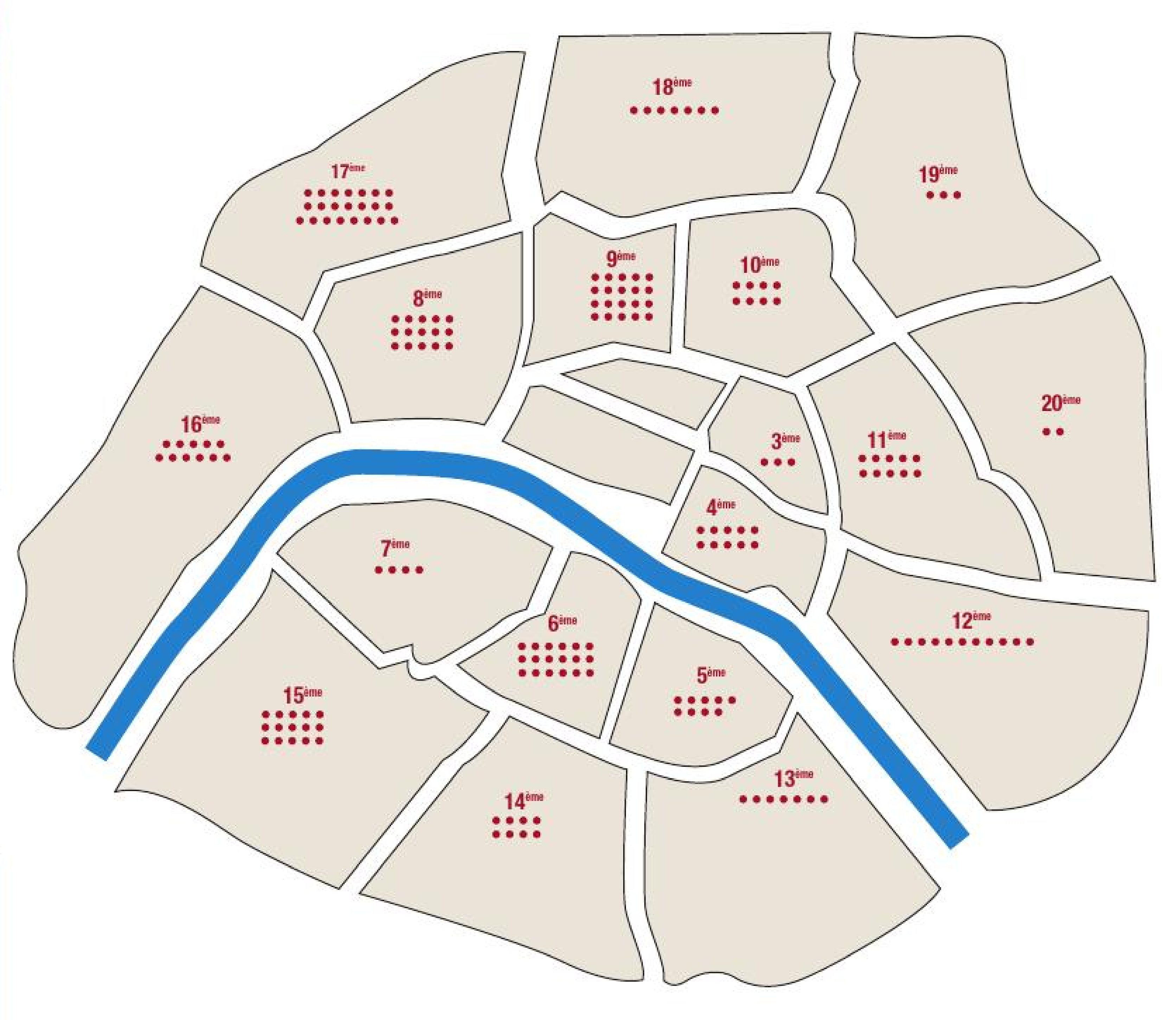
Comme à Tokyo

Kilala est le dernier-né des "vrais" japonais du triangle Opéra-4 Septembre-Palais-Royal. Tout petit mais délicieux et très authentique.

7 rue des Moulins, Paris 1er

01 47 03 35 57





Tradition

Depuis qu'il a succédé à Issé, **Bizan** n'a pas déçu. L'un des meilleurs japonais de Paris aussi bien pour les sushis que pour des plats traditionnels.

56, rue Sainte-Anne Paris 2e

01 42 96 67 76

japonais à Paris et en France

1er arrondissement

EDOKKO 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré



FUJITA 01 42 61 42 93
41, rue St Roch
HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne
HIGUMA 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
ISSÉ 01 42 96 26 60
45 rue de Richelieu
JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel
KILALA 01 47 03 35 57
7, rue des moulins
KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor
KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne
LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne



LIBRAIRIE JUNKU 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,
LO SUSHI 01 42 33 09 09
1, rue du Pont-neuf/sous sol
MATSUDA 01 42 60 00 07
19, rue Saint Roch
MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu
MEI KO 01 40 26 15 78
27, rue du Bouloi
MIDORY 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec
MIYOSHI 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova
NAGATO 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet
NANIWAYA 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne
NODAIWA 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS
01 42 96 20 29
4 rue Ventadour (1er etage)
OKI 01 42 33 79 65
35, rue du Pont-Neuf
RANMARU 01 42 96 08 80
25, rue de Richelieu
SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs
SAPPORO RAMEN 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré
SAPPORO RAMEN 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne
SHIOSAI 01 42 33 70 47
4 bis, place Sainte Opportune
SUSHI COMPANY 01 55 35 34 00
22, rue des pyramides
SUSHI GAN 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs
SUSHIRAMA 01 40 26 30 75
14, rue Bertin Poirée
TAKARA 01 42 96 08 38
14, rue Molière
TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin
TOTOYA 01 42 21 41 88
21, rue Saint Denis
VILLA TOKYO 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne
YAKINIKU 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne
YASUBE 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne
YOU HEISEI 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne

2e arrondissement

AICHI 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu
ASUKA 01 40 13 07 00
8-10, rue Léopold Bellan
BOOK OFF (librairie) 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin
COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau
DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu
EDOKKO 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens
FURUSATO 01 42 33 49 61
60 rue Montorgueuil
HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais
KIM CHI 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois
KINTARO 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin
KIOKO 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs
KOBA 01 47 42 16 58
7, rue de la Michodière
KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne
KORIN 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne
KOUCHIYAKI 01 40 20 94 45
41, rue Sainte Anne
MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo
MATSURI SUSHI 01 40 26 11 13
26 rue Leopold Bellan
MOMIDJI 01 47 42 82 58
9, rue de Hanovre
NEW TOKYO 01 45 08 15 50
37 rue Montmartre
NINA SUSHI 01 40 39 04 03
17 passage du Caire
OGURA 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière
OISHI 01 42 96 45 94
106, rue de Richelieu
OKINAWA 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin
OTODOKE 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne
OZEKI 01 42 60 98 48
10, rue Chabannais
TAKE 01 40 17 08 08
10, rue de Port Mahon
TOKYO A PARIS 01 47 42 33 22
19, rue d' Antin
TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre
TOYOTOMI 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs
YAMAMOTO 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais
YOKOSUNA 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

3e arrondissement

SUSHI BAR 01 42 74 76 21
9, rue de Bretagne
SUSHIBOX
40, rue de Turenne
SUSHI WEST 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne
YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives
ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce
AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie
BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards
DELICE HOUSE 01 42 76 05 10
79, rue Saint Antoine
ISAMI 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans
KYO 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie
MIKA 01 48 04 04 80
38 rue des rosiers
MINORI 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée
SUN 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol
LE PALAIS DES THÉS 01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple
SUSHI PARADIS 01 42 78 98 83
7, rue François Miron
TAKAOKA 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville

5e arrondissement

AKIDA 01 43 36 67 43
121 rue Monge
ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève
INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise

MATSUDO YAKI 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard
PLANET SUSHI 01 44 08 75 00
111, rue Monge
SASHIMI BAR 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques
SUSHI ICHIBAN 01 47 07 58 85
11 rue Berthollet
YAGIU 01 43 54 01 11
20, rue Saint Séverin

6e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet
ITADAKI 01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince
HANAFOUSA 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie
JAPOTORI 01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince
KIM'S ORIENT EXTREME 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy
KYOTORI 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince
MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide
SUSHI HOUSE 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine
TOKUGAWA 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse
TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux
YAKIJAPO 01 42 22 17 74
8, rue du Sabot
YEN 01 45 44 11 18
22, rue St Benoit
YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

7e arrondissement

AIDA 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux
ARIDO 01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle
DAIKON 01 45 55 62 21
26, rue Surcouf
MAISON DU SUSHI 01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet
MIYAKO 01 47 05 41 83
121, rue de l'Université

8e arrondissement

ASIAN 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V
CHAJIN 01 53 30 05 24
24 rue Pasquier
FUKUOKA 01 40 07 05 58
23, rue des Mathurins
HYOTAN 01 42 25 26 78
3, rue d'Artois
JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie
KAITEN 01 43 59 78 78
63 rue Pierre Charron
KAKYO 01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron
KINUGAWA 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule
KOHOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz
KYOTO 01 53 75 11 49
6, rue Corvetto
KYOTO ST LAZARE 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly
LO SUSHI 01 45 62 01 00
8, rue de Berri
MANRAY 01 56 88 36 36
32/34, rue Marbeuf
MIYOSHI 01 45 62 30 14
24, rue Marbeuf
OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré
PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
37, bd. Malesherbes
SUSHI JAPO 01 44 90 00 61
53, rue de Rome
YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie
YAMAICHI 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly
YASAMI 01 47 20 06 20
5, rue de la Renaissance

9e arrondissement

FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 83
5 rue Joubert
FUJI YAKI 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier
IZAAKI 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette
KIDAYA 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette
KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart
MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon
MOMOKA 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle
NAGANO 01 48 78 47 44
77, rue Taitbout
NEW MATSUZAKA 01 48 00 94 64
16 rue Montyon
NEW YAKI KOBE 01 40 07 18 88
14, rue de Sèze
OSAKAYAKI 01 40 16 41 29
24, rue Henri Monnier
SAKURAYA 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière
SHIMIZU 01 48 00 92 76
11 Rue Bergère
SONG TIAN SUSHI 01 47 70 42 82
13, rue du Fbg Poissonnière
SUSHI BOUBOU 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge
SUSHI YAKI 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue
TAKEMOTO 01 47 70 32 67
17 rue du fbg Montmartre
TOKYO 01 42 47 06 14
8 rue Cadet
TONEGAWA 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy
YAMAMURA 01 48 00 90 18
1, rue Bergère
YOCEIKO 01 47 70 68 50
39 rue du Fg. Montmartre

10e arrondissement

DAI BAN OSAKA 01 42 40 60 35
15, av. Claude Vellefaux
NISHIKURA 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière
OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc
PLOUM 01 42 00 11 90
20 rue Alibert
SUSHI SAKE 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin
TOKIOYAKI 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin
VILLA FUJI 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette
WAKO 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette
YAMADA 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

11e arrondissement

AKIRA 01 40 21 08 53
6, av. de la République
FUJIWARA 01 47 00 42 50
21, rue de la Roquette
KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire
KIMONO 01 49 23 44 85
115, rue St Maur
KINNOSUZU 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette
NAOKI 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand
SAKURA 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette
SUKIYAKI 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette
SUSHI 11 01 43 55 29 88
42, rue du Fg. du Temple
TAKAHO 01 47 00 41 18
47 Bd. Richard Lenoir
TOYAMA 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne
YAKIDAI 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette
YAMAZEN 01 43 48 85 37
15 rue Léon Frot
YAPANI SUSHI 01 43 70 55 55
56 rue Richard Lenoir

12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau
HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes
IZAKAYA 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon
KASHIWAZAKI 01 43 07 30 58
4, rue Crozatier
KOCHIYAKI 01 43 41 59 64
3, rue Erard
MAKOTO 01 44 68 63 50
39 cour St-Emilion
MIKACHI 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes
NAGASAKI 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine
ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen
SAMOURAI 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar
SUSHI PARADISE 01 43 40 00 00
39, rue de Reuilly
SUSHI ZEN 01 43 41 83 34
139, rue de Charenton
YEKO 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil
ZENDO 01 43 44 80 60
43 rue Gabriel Lamy

13e arrondissement

DELICE SUSHI 01 47 07 03 33
69, rue Broca
ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert
JAPONIKA 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy
MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac
MATSUYAMA 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui
SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry
TEKKABA 01 40 77 10 08
73 Bvd Vincent Auriol
TOKYO OSAKA 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy

14e arrondissement

FUJIYAKI 01 43 27 51 18
63 rue Daguerre

GINZA 14 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre

HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46, rue Didot

HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté

MIMOSA 01 43 21 96 12
9, rue de la Gaîté

SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Didot

SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre

TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse

TOYAMA 01 40 44 00 87
147, av. du Maine

◎ 15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée

BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle

FUJIYAMA MONTPARNASSE 01 45 38 98 18
37, avenue du Maine

JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard

KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre

KANAE (supérette) 01 40 59 98 03
11, rue Linois

KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard

KOYUKI 01 45 32 67 56
20, rue Gramme

LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles

MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre

NIPPON SUSHI 01 48 28 35 28
2, rue Leriche

OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel

OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé

SANMARU SUSHI 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine

SUSHI BENTO 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles

TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle

TAKI 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay

TOKYO SUSHI 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire

TOMOKAZU 01 45 38 72 82
69, bd Vaugirard

◎ 16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo

BE ZEN 01 56 26 00 55
9, rue Gustave Courbet

COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24, rue de la Tour

DOMO 01 46 47 47 77
7 rue Gros

GO SUSHI 01 45 25 41 03
38, rue Ranelagh

MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy

MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles

NINA SUSHI 01 44 05 10 98
81, rue de Longchamps

OKYOTO 01 46 51 20 84
10, rue Chanez

PLANET SUSHI 01 45 20 10 10
29, rue Bois le Vent

SUSHI WEST 01 45 05 50 00
12, rue de Longchamps

TAIYOO 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet

TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston

◎ 17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin

CINÉSUSHI 01 40 08 08 78
15 rue des fermiers

FAUCHER 01 42 27 61 50
123 av. de Wagram

ISUMO 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias

JAPIKEO 01 42 94 88 28
39 rue des Dames

KANNO 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy

KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand

MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon

MISSADA 01 46 22 11 77
45, rue Laugier

MIYAKO SUSHI 01 44 85 53 00
103, rue Legendre

NAGANO 01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville

NAKAMURA 01 40 55 96 72
25, rue Brey

NAOKO 01 42 54 37 07
11, rue Biot

SHINANO 01 45 72 60 76
9, rue Belidor

SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139, rue Cardinet

SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville

SOLEIL LEVANT 01 45 74 21 68
4 rue Troyon

SUSHI BA 01 42 93 11 30
99 rue des Dames

SUSHI KEN 01 45 74 41 02
12 rue des Acacias

SUSHI NAMI 01 42 27 14 22
38, rue Laugier

SUSHI WADA 01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe

SUSHI WEST 01 42 27 50 00
1, rue Jouffroy d'Abans

SUSHI YAKITORI 01 48 96 97 98
115, rue Legendre

TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen

YAMAGAWA 01 43 80 17 77
70 rue Pierre Demours

YAMATO 01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles

ZENZAN 01 53 81 00 75
4, rue Brey

◎ 18e arrondissement

ASUKA 01 42 55 50 91
145, rue Marcadet

CHIYODA 01 42 23 11 11
112, rue Lamarck

JUN KOU KO 01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs

KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener

KINTARO 01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart

NAOKO 01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses

SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy

SAKURA 01 42 26 08 61
143, rue Lamarck

SUSHI AKASHI 01 44 90 05 68
5 rue Forest

TAKA 01 42 23 74 16
1 rue Véron

TOKYO 01 42 54 3112
40 rue Custine

◎ 19e arrondissement

ARIGATO 01 42 38 96 76
47, rue de Belleville

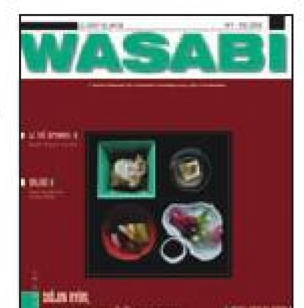
CACHER DELIGHT 01 42 08 00 00
15 rue Henri Ribière

NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus

PRÊT À CUIRE 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes

SUSHI YA 01 42 02 85 82
12, rue Pradier

TIB'S 01 42 45 00 45
161 rue Manin







20e arrondissement
ASAHI 01 43 58 78 27
36 rue de Belleville
JAPON SAKANAYA 01 44 62 73 61
351 rue des Pyrénées
SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKICHI 01 47 97 03 96
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt
SANKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant

Levallois-Perret
TOTTORI 01 47 48 98 00
29 rue André-Malraux

PROVINCE

SUD

AIX EN PROVENCE
NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
YAMATO 04 42 38 00 20
4, rue Lieutaud
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne

CANNES
FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame
SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CLERMONT FERRAND
MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique

MARSEILLE
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MONACO
CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne
MY SUSHI 00.377. 93 30 40 11
2 rue des Orangers

MONTPELLIER
LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux
SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain

NICE
JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya
LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

NIMES
O SUSHI 06 86 34 82 20
5 rue des petits souliers

RAMATUELLE
NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE
HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz
JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe
JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz
KING SUSHI 05 61 11 22 67
4, avenue de Lyon
SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier
SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine
SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

VALENCE
IZEN 04 75 56 75 06
2 rue Pelleterie

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BIDART
YUME 05 59 22 01 02
4/6 rue Jean-Bart

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue
SUSHI LOUNGE 05 56 81 59 48
31 rue du Cancera

CAEN
MIKA MAKI 02 31 93 32 21
2 rue des Chanoines

MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

LE HAVRE
LE PETIT TOKYO 04 76 47 83 65
1 rue Clot Bey

NANTES
TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

ORLEANS
TEI 02 38 53 61 12
64, rue Turcies

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halles St François

RENNES
FUJI 02.99.38.12.00
8, rue Derval
Contour de St Germain

ROUEN
SUSHI BAR 02.35.62.53.27
centre commercial de Rouen

SEIGNOSSE
BOEL EAT CAFE 05 58 43 15 06
45 av. du Penon

SOUSTONS
SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

CHAMBERY
YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

GRENOBLE
SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures
TOKYO 04 76 47 83 65
1, rue du Clot Bey

LYON
CHEZ FYFY 04 78 42 76 02
65 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie
NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain
SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland
TOKYO 03 20 12 98 88
55 rue Nationale
CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ
OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle
TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune
SUSHI 03 88 14 05 13
22 rue du renard Prechant

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

NORD

LILLE
JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine

YAKITORI SUSHI CHO

Restaurant Japonais

Sushi Bar

Spécialités de Yakitori

cuisson traditionnelle au feu de bois



- Nouvelle carte Automne-Hiver -

24 rue Marbeuf - 75008 Paris - 01 45 62 30 14



辛口†

PURE BEER JAPAN STYLE*

Bière N°1 au Japon
www.asahibeer.co.uk

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

* Bière Pure Tradition Japonaise † Pure et Vivante ** Asahi Bière